שבועון לבית ולמשפחה. גליון מס' 238. יום ד', י"ג בטבת תשמ"ט, 21.12.1988
השער:
היפה מחיפה
בנתיבי התיבול והיין
העולם לפי "אֵל"
מיתוסים בחיי נישואים
והילד הזה הוא בסדר
מעריב

Sauter
התנור המושלם!
חדש!
Sauter
מבצע חורף
לאשה המושלמת-
ספר בישול ואפיה מותאם במיוחד
לתנורי סאוטר - מתנה!
סאוטר-
הטעם הטוב של השלמות
בטיחות מירבית ועיצוב מרהיב
• "דלת קרה" - כיסוי מיוחד לדלת השומר על טמפ' נמוכה (אופציה בתוספת תשלום), במיוחד לבתים עם ילדים
• פינות מעוגלות
זום-לאמנות הבישול
• מבערים בעלי פטנט מיוחד המאפשרים שליטה מלאה בבישול.
• תנור מולטי-סיסטם משוכלל לאפיה מעולה
קל לניקוי
• דלת זכוכית חלקה וקלה לניקוי
• פלטה עליונה ללא חורים וברגים
• כפתורי הפעלה קלים לניקוי
• פינות מעוגלות
קל להפעלה
• חלון גדול לראות נוחה לתוך תא האפיה
• לוח בקרה קל לתפעול
• מגרת איחסון גדולה ונוחה
יבוא: ג.ל. - חברה לסחר בע"מ,
שיווק: חברה למוצרי חשמל בע"מ, טל. 03-5615623/8
סאוטר - תנור היוקרה הצרפתי - תנור אחד מעל כולם

תפיסת עולם

Les Dior | Guy Laroche | "I santi" | LLADRÓ | KOSTA BODA | SWAROVSKI Silver Crystal | PORTA CELI

כשאני רוצה ב־א־מ־ת
להנות מפינוק מושלם –
"שבא" בשבילי זאת תפיסת עולם.

כל רכישה ממש ממחישה
תפיסה של פיסה
מנקודה בתבל.

לכן, כשאני רוצה ב־א־מ־ת
לחוש הרחק, אי שם,
"שבא" בשבילי זאת תפיסת עולם.
וגם נקודת השקפה.

שבא - רשת חנויות לאבזרי אופנה, לחפצי נוי ולמתנות.

שבא - מרכז קניות גן העיר
שבא - דיזנגוף סנטר (שער 2) ת"א
שבא - דיזנגוף סנטר (דיזנגוף 53) ת"א
שבא - דיזנגוף 150 ת"א
שבא - קניון איילון, רמת גן
שבא - מרכז פנורמה, חיפה
שבא - רחבת מלון המלך דוד, ירושלים
שבא - רח' הרצל 96 באר שבע

המשרד הראשי - פרישמן 9 ת"א, טל. 222124.

שבא-זה מושג

יבואנים בלעדיים של מוצרי מיטב בתי היוצר בעולם.

הלהיט של ספרי מתנה

סדרת ספרי מתנה שימושיים מאוצר סודותיה
האפלים של דודה איזבלה המסתורית.
הפגישה עימם תעניק לחייך משמעות מוזרה.
הנה דבר הכישוף הראשון:
אי אפשר לעמוד כנגדם. קונים אותם, את כולם
פעמיים. פעם לעצמך ופעם למי שאוהבים. באמת.

צמחים שיכולים להפוך
אותך לרואה ואינו נראה.

למה בן מזל דרקון כל כך
חושני!!

למה אם חלמת על רכבת,
אסור לך לצאת השבוע מן הבית!

מה צריך לעשות נער מתבגר
כנגד הרטבת המיטה בלילה!

לכבוד: ספרית מעריב רח' החילזון 3 רמת־גן, 52522

נא לשלוח אלי את הספר/ים:

☐ "צמחים קסומים ומכושפים" מחיר –.18 ש"ח.
☐ "הורוסקופ סיני" מחיר –.16 ש"ח.
☐ "חלומות שחורים בוורוד" מחיר –.18 ש"ח.
☐ "כיצד אספר לבני" מחיר –.16 ש"ח.

מצ"ב המחאה בסך ______ ש"ח לפקודת "ספרית מעריב".

שם ______ ת.ז. ______
כתובת ______ מיקוד ______
תאריך ______ חתימה ______

סגנון

11–10
טלילה בן־זכאי:
והילד הזה הוא בסדר

13–12
דבורה שפירא:
בנתיבי החמאה, התיבול והיין

17–16
רותי קינן:
מטעמים בסגנון עולמי

19–18
יהודית חנוך:
העולם לפי "אָל"

מס23–22
מיתוסים בחיי נישואים

25
בריאות

עורכות:
חסר אבידר וליאורה עיני

עיצוב ועריכה גרפית:
כרמית ארלך, רותי בנאי

מודעות: נילה שניידר, סימה בללי
טלפון 439474 (03)

מזכירת הפקה: בחיה אבישי
טלפון 439276 (03)

כל הזכויות שמורות למעריב ©

סיפור השער:

אורית אורן, 17 וחצי, צברית מקרית־חיים, תלמידת כתה י"ב במגמה ספרותית־אמנותית ומציירת בשעות הפנאי. בת מזל תאומים, נמצאת הרבה על קו חיפה תל־אביב. צילום: עמי ליברמן. איפור: טיבריוס.

כותבים לנו

תוכנית וולגרית

צוק עודד אבישר במכתבו (סגנון 7.12.88) בעניין תוכנית הטלוויזיה ... סיכך, המיועדת לבני הנוער. ... מעניין זה למנהל הטלוויזיה, נוכח ... כי בתוכנית האחרונה איבדו ... התוכנית כל קנה־מידה חינוכי ... לדוגמה, סופגניות, אחר מסמלי ... והשתתו. או שימוש בפומלה ... שאלות בידע? הבסיס הוא ... ב"הקשר למה נאמר" – לא ... הספרות העברית, אלא ... הגשש...

נוסף לכך, המנחה זורק את ... כסיום. לשם מה הוולגריות ...

דניאל כהן
תל־אביב

היה נימוס ואיננו

אינני מרבה לנסוע באוטובוס. הן בגלל גילי המתקדם ובעיקר בגלל היחס־לא־יחס שמגלים הצעירים של היום. יושבות להן אם צעירה ובת קטנה. מאחור עומדת, רועדת כולה, ישישה. האם הצעירה אינה מעיפה אפילו מבט לעבר הישישה, מחשש שתצטרך לפנות לה מקום.

וכך זה נמשך. אני עד למקרים רבים, למרות המספר המועט של נסיעות שלי באוטובוס. לא נותר לי אלא לקבוע שמה שהיה פעם נורמה (נימוס = נורמה) חלף מן העולם. חבל.

שלום שלם
רמת־גן

לטלטל את העם

מה קרה לעמנו אשר בעבר לא היה גבול לאמונתו ותקוותו? האין סכנה, שלא נדע שום גבול לאכזבה ולהתמרמרות? את מקום האחריות הקולקטיווית והיציבות הנפשית והתרבותית, תופסים עתה הנהנתנות והאנוכיות. במקום אידיאלים בא ה"אני" הצר והקטן. נכנסת בנו רוח של נהנתנות ואנו רודפים אחר כבוד, תענוגות וקרייריזם גס. איך יוצאים מזה? יש לטלטל את הארץ הזאת טלטלה גדולה.

מתי זר
תל אביב

קריינים ותיקים

אני נהנית מאוד לשמוע בכל שבת לפני הצהריים את קולם של הקריינים הוותיקים ברדיו. נראה שלצעירים מבין הקריינים יש בכל זאת עוד מה ללמוד מראומה אלדר, חיים יבין, אריה אורגד, יאיר אלוני ואחרים, המחזירים אותנו לשעה קלה לעבר שאולי היה טוב יותר.

חיזקו ואמצו אנשי רשות השידור על ההחלטה הנכונה ועל מספר שעות של נחת רוח.

ישראלה זיו
ירושלים

למען ארמניה

נוער מוסיקלי בישראל, באמצעות אגודת הידידים, מתגייס לטובת נפגעי הרעש בארמניה. קונצרט התרמה והנרתות בחסות מחלקה ב' בשגרירות פינלנד וראש הקבוצה הקונסולרית הסובייטית ד"ר גיאורגי מרטירוסוף, יתקיים בבית אביבה גולדמן בכפר שמריהו במוצ"ש, 24.12 בשעה 20.30. פרטים בטל' 03־288187 במשרדי הנוער המוסיקלי.

לקוראינו

אין המערכת מחזירה כתב־יד ומכתבים שאינם מתפרסמים. המערכת אינה מתחייבת לפרסם כל מכתב. מכתבים בעילום שם – לא יתפרסמו.

זווית אחרת

עובד את קרישנה

בהתחלה יש תפילה בסנסקריט. אחר כך, בין הדחל (מרק) לסבג'י (מחית ירקות) יש משהו מוכר: "תמצית החיים איננה לאחוז ברובה, אלא לתת להם משמעות רוחנית. צריכים להיות גם אנשים שמפתחים ערכים רוחניים ומעבירים אותם למי שבעבודה, בממשל ובצבא, ולכן אני לא עושה מילואים. למעשה, גם הצבא לא ידע איך 'לאכול' אותי". כך עונה אותודס, מהחברה הבינלאומית לתודעת הקרישנה.

"גנוח שמונה". 12 שנה הוא עובד את האל קרישנה ודבק בכתבי שליחו בהקתיוודאנתה סואמי, אותם הוא מפיץ. אבל בשבילנו, האיש בגלימה, עם הפלומה בפסגת הפדחת המגולחת, ו"הטילאק" (טיט מהגנגס) לאורך מצחו, הוא גדי לובן.

גדי של יוסף וקלרה מקיבוץ יקום. גדל איתנו במוסד של השומר הצעיר, עבד בבותנה, במיפקדי אש נשבע ל"ציונות, סוציאליזם ואחוות עמים" ומלחמת יום הכיפורים תפשה אותו כשעמד להשתחרר מגולני. "אינני מוכן לשפוך את דמי למען ישראל בלבד, אלא למען כל אורחי העולם", הוא אומר עכשיו בתל־אביב, ומשכים בארבע בבוקר. לא כדי להתלכלך במילואים, אלא כדי לעשות מדיטציה ולמרוח את הגוף בבוץ גנגסי. אבל בשבילנו נשאר גדי מהקיבוץ. ואחרי כל־כך הרבה שנים מי מסרב להזמנה לארוחת צהרים עם חבר מפעם?

מכינה אותה, דוזותי דאסי, אשתו. למרות הסארי הירקרק שעליה, בשבילנו היא דורית דוונצוויג מ גן־שמואל. כעת היא מתרגמת את כתבי בהקתיוודאנתה ומכינה ארוחות צמחונית לקרישנה. זה מה שיצא מהשבועה השומרית שלה. או יושבים על הרצפה, צלחת מתכת לכל המנות ובוצעים ידנית. במרק מתפשרים על כף. טעים, טעים.

"בוכת ארוחה כזו הגענו לתודעת הקרישנה. טעמנו ורצינו עוד", מצטחקים ה"ילדים" שגדלו על הקלופס בקיבוץ ואנחנו בשוק. רק לשנייה, לחשוד בחברים מהעבר?

כשנבוא שוב לארוחת צהריים, יהיה זה מפני שמאוד נעים לחיות עם חברים מפעם. גם אם זה קצת כואב.

נטע שדמי

דליה ניר
תרכיב לך דיאטה אישית
לפי מידה והעדפה
משקל־קל
טל. 03־236043
03־243055

אירית רוחם

קרים דברים

אפרים קישון (מימין), ודינה כהן וזאב רווה, לפני הסטריפטיז. צילום: ראובן קסטרו.

200 סאלח שבתי

הביקורת לא אהבה את "סאלח שבתי". הקהל דווקא כן. עובדה, המחזמר הזה רץ ב"הבימה" כבר 200 פעם. בשבוע שעבר, בקפה תיאטרון הבימה, חגגו את המאורע. המחזאי והבמאי, אפרים קישון, הזמין את כל מי שקשורים להצגה וגם חברים אישים. ביניהם זיוה ושלמה להט, גילת בוכמן, טובה פרדו ודוש.

ברקע התנגנו שירי המחזמר. הקהל עט על מזנון הסלטים החופשיים. ואחרי־זה היו הברכות, ההופעות המאולתרות וכו'. לא שכחו גם לפרגן לודינה כהן, שהחליפה בהצגה את חני נחמיאס, ובאה לחגיגה עם שני אחיה, יזהר כהן וחופני. ודיברו על הביקורת המרשעת, בטוח שדיברו. "אני אגיד את דעתי על הביקורת", אמר גם סאלח, זאב רווה. ולא אמר כלום, רק שיחרר החגורה, הוריד המיכנסיים והיפנה לנוכחים תחת ארוז בתחתונים צהובים עליהם כתוב "סאלח שבתי". והקטע הזה, אפשר להגיד, היה יותר וולגארי ממצחיק. ■

גם סינדי לאופר

בגלריה טאצ'ווד שברחוב דיזנגוף בתל־אביב, מוצגת עכשיו תערוכת ציורים של שולה מזרחי. יש שם 31 תמונות שמן צבעוניות, כולן של נשים, ביניהן גם כמה מפורסמות, הזמרות: שושנה דמארי, עפרה חזה, ריטה, ירדנה ארזי וסינדי לאופר. למה דווקא לאופר? "היא סוערת מאד ומצאה חן בעיני", כך מזרחי, שציירה את כל האובייקטים הללו על־פי תמונות מהעיתונים.

בת 52, ילידת נוה־צדק, גרה בגבעתיים, אם לארבעת וסבתא לשניים, היא מציירת בערך 15 שנה. התחילה בתקופה שלה ולבעלה, זכריה, היתה חנות למיסגרות. קיבלה בראה השראה מהתמונות של הקלייאנטים. "אבל זה כירסם בי הרבה שנים", היא אומרת. בינתיים הפכה החנות המשפחתית לבית־ספר נהיגה של הבעל. הוא קרא לו "אסלי", על־שם הילדים: אייל, סיגל, לימור ויעל.

שולה מזרחי, שהמשיכה לצייר התחילה ללמוד בסדנה החופשית שאירגן איציק עדי, בעל גלדיה "טאצ'וד". היא כבר הציגה בכמה תערוכות קבוצתיות ועכשיו יש לה גם תערוכה משלה. הכי היא אוהבת לצייר על הצוק שבנוה־ים, שם מעבירה משפחת מזרחי את הקיץ. כבר שנים שהם עושים את זה. אורזים את הבית והילדים, מקימים אוהל על הצוק וחיים בכיף כמה שבועות בחיק הטבע. בשביל מזרחי, מתברר, זהו הסטודיו האידיאלי וגם מקור השראה להרבה עבודות. ■

שולה מזרחי עם שושנה דמארי על הקיר. צילום: נאור דהב.

מסיבה אצל ציפי

בחודש הבא יגיעו לאילת אמני פיסול מכל העולם, לסימפוזיון הפיסול הבינלאומי בנושא "השלום", שיוזמה הפסלת יעל ארצי, חברת קיבוץ שדות ים. ארצי ואורחיה, שיפסלו שם במשך חודשיים פסלים סביבתיים משיש קררה, יתרמו את עבודותיהם לעיר אילת.

לארצי הקיבוצניקית שהיא "ענף" בפני עצמו במשק, יש חברים עשירים שגרים בצרפת. עכשיו הם תרמו לה כסף שתוכל לשחרר מהמכס את גושי השיש הענקים שהגיעו מקררה שבאיטליה. הם עשו את זה בששי האחרון, אצל ציפי טייכנר בקיסריה, בערב שערכה לכבודה של הפסלת ארצי. טייכנר לבית כהן, במקור מאור־עקיבא, היא אחותה של שמחה כהן, מי שהיתה יד ימינו של התעשיין המנוח, יוסף שידלובסקי.

חיים ויעל שוהם (מימין) ויעל ארצי.

וכששמחה התחתנה עם המיליונר האמריקני, סטנלי שטרן, ועברה לגור בניו־יורק, הפכה אחותה ציפי למזכירתו של שידלובסקי.

למסיבה שהיא אירגנה אצלה בבית, הכינה ציפי טייכנר ממיטב מאכלי המטבח המרוקני. כמויות אדירות של קוסקוס וכל התוספות הנילוות. וחוץ מאשר האורחים מצרפת, הוזמנו גם השכנים. אלה שיש להם בתים בקיסריה, כמו למשל האופנאית לולה בר והאדריכלית דורה גד. והגיעו גם מנהל בית־חולים "יוספטל" שבאילת, ד"ר חיים שוהם ואשתו יעל, המשמשת כדוברת עירית אילת. ■

וקונצרט אצל סאלי

השגריר הצרפתי, אלן פיירת, ואלדי וגלינה פאנוב, שרה לוי־תנאי, ועוד כמה עשרות חובבי מוסיקה, ישבו בשבוע שעבר אצל סאלי דוגרטי בסלון, והקשיבו לקונצרט של נגן הג'אז ויאצ'סלב גנלן. גנלן, שהחברים קוראים לו בקיצור סלבה, עלה לארץ עם אשתו יוליה, לפני בערך שנה.

ברוסיה, הוא כתב מוסיקה להצגות, סרטים, שתי אופרות ובלט אחד. כאן הוא מלמד ג'אז באקדמיה למוסיקה שבירושלים, משתתף בפסטיוואלי ג'אז בעולם ומתכנן לכתוב מוסיקה לבלט, ביחד עם פאנוב. בשביל דוגרטי, ילידת בלגיה שנשואה ללארי האמריקני, הקונצרט של גנלן,

סלבה ויוליה גולן. צילום: עופר קרני.

הוא בשבילה חיזוק נוסף לתואר "פטרונית אמנויות" ועוד נדבך במיסוד הסלון הפרטי שלה כאתר לחתכנסויות תרבותיות. המיקום, בית ערבי ענק ביפו, הוא בהחלט אידאלי.

בערך מאה איש ישבו שם אותו לילה, בחדר הגדול עם התיקרה הגבוהה, העמודים והקשתות. לסיום, אחרי המזנון של משפחת סגל, שהגיעה עם שירות הקייטרינג שלה היישר ממסחה, שרה חיה סמיר. גנלן ליוה אותה על הפסנתר. ברגע קצת מביך הודתה סמיר על הכבוד הגדול שנפל בחלקה "להיות כאן, במיוחד עם שמואל רודנסקי". האמת היא שזאביק גידרון, ההוא מהפלמ"ח שחי כבר הרבה שנים במדריד והגיע לדוגרטי עם יואל שר, אכן די דומה עכשיו לרודנסקי. ■

מרכזי ההדרכה
לארוח ולתרבות המזון

תנובה אסם

תל־אביב

תל-אביב: שד' בן גוריון 47, פינת דיזנגוף 166, מיקוד 64589, טלפון 03-243157/8

החלה ההרשמה לקורסים ולהרצאות לחודש ינואר 1989

קורסים בני שלוש פגישות
במחיר - .30 שקל

1. בישול סיני - ב'
החל מה-11.1.89, מידי יום ד',
בשעה 10.00
2. בישול סיני - ג'
החל מה-30.1.89, מידי יום ב',
בשעה 16:30
3. בישול צמחוני - ב' (מתכון חדש)
החל מה-31.1.89, מידי יום ג',
בשעה 10:00

2. בישול במיקרוגל - בסיסי
החל מה-8.1.89, מידי יום א',
בשעה 16:30
החל מה-12.1.89, מידי יום ה',
בשעה 10:00
3. בישול צרפתי נוסח פרובנס - ע"י השף שלומי סביליה
החל מה-10.1.89, מידי יום ג',
בשעה 10:00
4. בישול במיקרוגל - מתקדם
החל מה-22.1.89, מידי יום א',
בשעה 20:00
5. בישול צרפתי נוסח פרובנס - ע"י השף שלומי סיביליה
החל מה-31.1.89, מידי יום ג',
בשעה 16:30

קורסים בני שתי פגישות
במחיר - .25 שקל

1. בישול דל כולסטרול - (הרצאה ע"י הדיאטנית אולגה רז)
החל מה-2.1.89, מידי יום ב',
בשעה 10:00

סדנאות חד פעמיות
במחיר - .20 שקל

סדנא לעיצוב דגמי מרצפן (כולל מצרכים וחומרים)
יום ג', 10.1.89, בשעה 16:30
יום א', 22.1.89, בשעה 09:00

סדנא לקשוטי מזון
יום ד', 18.1.89, בשעה 16:30
יום ב', 30.1.89, בשעה 09:00

הרצאות חד פעמיות
במחיר - .15 שקל

1. תזונה נכונה
יום א', 25.12.88, בשעה 20:00
2. מרקים מתבילים לחורף
יום ב', 26.12.88, בשעה 10:00
3. כיבוד ועריכת שולחן לתה מנחה
יום א', 8.1.89, בשעה 10.00
יום א', 29.1.89, בשעה 16:30
4. אפיה יוקרתית - ע"י השף קונדיטור עמוס קידר
יום ב', 9.1.89, בשעה 17:00
5. דברי מאפה יבשים לקופסא - ע"י זמירה גורן
יום ד', 11.1.89, בשעה 16:30
6. מאכלי פסטה - ע"י השף בועז קיינטנר
יום א', 15.1.89, בשעה 10:00 - חלבי
יום א', 29.1.89, בשעה 10:00 - בשרי
7. עוגות ומשטידות במיקרוגל
יום א', 15.1.89, בשעה 20:00
8. תבשילי דגי פורל
יום ב', 16.1.89, בשעה 10:00
יום ד', 25.1.89, בשעה 16:30
9. קשוטי פלטות
יום ב', 16.1.89, בשעה 16:30
10. בוחוריים - ארוחת בוקר-צהריים נוסח אמריקה - (מתכון חדש) ע"י דינה הלוי
יום ג', 17.1.89, בשעה 16:30
11. תבשילי קדרה
יום ד', 18.1.89, בשעה 16:30
יום ג', 24.1.89, בשעה 10:00
12. ירקות ופירות ממולאים
יום א', 22.1.89, בשעה 16:30
יום ב', 30.1.89, בשעה 10:00
13. פשטידות צמחוניות ג' - (מתכון חדש)
יום ב', 23.1.89, בשעה 10:00
14. רטבים צרפתיים - ע"י השף שלומי סיביליה
יום ג', 24.1.89, בשעה 16:30

רחובות

רחובות: רח' בילו 41, מיקוד 76100, טל. 08-487233/4

החלה ההרשמה לקורסים ולהרצאות לחודש ינואר 1989

קורס בן שלוש פגישות
במחיר - .30 שקל

1. בישול סיני א'
החל מה-2.1.89, מידי יום ב',
בשעה 16.30

קורסים בני שתי פגישות
במחיר - .25 שקל

1. כבישת ירקות והכנת מרקחות
החל מה-9.1.89, מידי יום ב',
בשעה 10:00
2. בר סלטים ורטבים - ע"י השף אבי קלמכטר
החל מ-18.1.89, מידי יום ד',
בשעה 10:00
3. עשון וכבישת בשרים
החל מה-18.1.89, מידי יום ד',
בשעה 16:30
4. בישול במיקרוגל - בסיסי
החל מה-30.1.89, מידי יום ב',
בשעה 10.00

סדנאות חד פעמיות
במחיר - .20 שקל

עצוב דגמי מרצפן
יום א', 15.1.89, בשעה 10:00
יום א', 29.1.89, בשעה 10:00
סדנא לקשוטי מזון
יום ג', 31.1.89, בשעה 16:30

הרצאות חד פעמיות
במחיר - .15 שקל

1. הכנת סלטים
יום ב', 26.12.88, בשעה 16:30
יום ד', 4.1.89, בשעה 16:30
2. תבשילי חצילים
יום ד', 28.12.88, בשעה 10:00 - חלבי
יום ג', 3.1.89, בשעה 16:30 - בשרי
3. קשוטי פלטות
יום א', 1.1.89, בשעה 16:30
יום ב', 23.1.89, בשעה 16:30
4. בישול דל כולסטרול
יום ד', 4.1.89, בשעה 10:00
5. תזונה נכונה
יום א', 8.1.89, בשעה 10:00
6. תבשילי פטריות - ע"י אלה אדלשטיין
יום א', 8.1.89, בשעה 16:30
7. מרקים מתבילים לחורף - ע"י דינה הלוי
יום ג', 10.1.89, בשעה 10:00
יום ג', 24.1.89, בשעה 16:30
8. פשטידות צמחוניות - ו ע"י דינה הלוי
יום ג', 10.1.89, בשעה 16:30
יום ב', 24.1.89, בשעה 10:00
9. פשטידות בשריות
יום ד', 11.1.89, בשעה 16:30
10. תבשילי דגים
יום א', 15.1.89, בשעה 16:30
יום ג', 31.1.89, בשעה 10:00
11. דברי מאפה יבשים לקופסא - ע"י זמירה גורן
יום ג', 17.1.89, בשעה 10:00
12. חטיפים לארוח
יום ג', 17.1.89, בשעה 16:30
יום א', 29.1.89, בשעה 16:30
13. אפית בצק שמרים
יום א', 22.1.89, בשעה 10:00
14. מאכלי פסטה - ע"י השף בועז קוינטנר
יום א', 22.1.89, בשעה 16:30 - חלבי
יום ב', 30.1.89, בשעה 16:30 - בשרי
15. עוגות גבינה ללא אפיה
יום ב', 23.1.89, בשעה 10:00

הרצאות חד פעמיות
במחיר - .10 שקל

ארוח גבינות ויין
יום א', 28.12.88, בשעה 16:30
יום ד', 11.1.89, בשעה 10:00

כל הקורסים וההרצאות מלווים בהדגמות ובטעימות

ההשתתפות בקורסים ובהרצאות מותנית בהרשמה (גם טלפונית) ובתשלום מראש במרכזי ההדרכה

אפשר לרכוש את הספרים מסדרת "מאכלי חלב ועוד" ו"בעץ ועוד" במחיר - .5 שקל הספר. כמו כן את הספר "הבישול הביתי" במחיר - .10 שקל

ליאורה הכהן

הנשיא הרצוג ויעל קנרק.

קורים דברים

אלפי חזיות על האש

★ ★ ★ לא רק פמיניסטיות שורפות חזיות, גם חברת "טריומף" ללבני נשים. השבוע שרף המפעל אלפי חזיות מדגמי 1988, שנתגלו בהן פגמי ייצור קלים. מנכ"ל המפעל אריה לוי, שנשאל מדוע שרפו חזיות שניתן לחלק אותן לנזקקות, הסביר: "ביקורת האיכות אצלנו קפדנית ביותר וכל יחידת מוצר עוברת מספר ביקורות ובדיקות איכות בתהליך העבודה. אנו מעדיפים לשרוף חזיות פגומות, כדי שלאשה הישראלית לא תגיע חזיה פגומה. האצילות מחייבת". הבנתן בנות?

שורפים אותן.

★ ★ ★ הדוגמנית היפהפיה והגבוהה, עדי איינהורן, קיבלה סוף־סוף את הגט המיוחל מהבעל דורין איינהורן. האחות של עדי, עלמה, רצתה לשמח את אחותה ויחד עם חברים החליטו לחגוג לה מסיבת גירושין במועדון היוקרתי' פרדוקס. כאשר זה נודע להורים הם לחצו על הבנות לבטל את המסיבה בטענה: "זו לא סיבה למסיבה". החגיגה בוטלה. אגב, בניו־יורק, המסיבות הכי חמות הן מסיבות הגירושין. כנראה שתל־אביב עדיין לא ניו־יורק.

★ ★ ★ השר גד יעקובי היה אורח הכינוס השנתי של איגוד המפרסמים, ב"הילטון" תל־אביב. הוא סייר בתערוכה מדיה 88. כאשר הגיע לדוכן עתונים נתקל בעתון "אל אתחאיד", עתון ערבי־ישראלי. יעקובי שאל: מי בעלי העתון? השיבו לו: חבר־הכנסת תופיק טובי. יעקובי תמה: "חשבתי שהוא קומוניסט ולפתע מסתבר שהוא קפיטליסט".

★ ★ ★ מי זו נערת החמד בת 15 שהתבודדה ביום האחרון של חנוכה בחולות טאבה? הנערונת ירדה עם חברה לבילוי במקום לפני שמחזירים אותו למצרים. החברה לבשה ביקיני והנערונת שלמי בגדים קצרים. משום מה לא העזה ללבוש בגד־ים. היא בוודאי ארמונות מחול, אולי כי אבא שלה כבר לא נשיא, אלא בסך הכל שר

יגאל ביבי, רעייתו ומנכ"ליה המלון.

החינוך והתרבות. אז סוף־סוף אתם יודעים מי זו – נעמה נבון. בתם של יצחק ואופירה נבון.

★ ★ ★ מעצבת התכשיטים רחל גרא היא מכרה ותיקה של הזמרת שרה בלוז נינה סימון. ההיכרות החלה לפני עשרים שנה בווילג'־גייט בניו־יורק, אצל בעל מועדון הג'ז ווילג' גייט, ארט צ'לוגם. מאז נפגשו השתיים במיפגשים חברתיים אצל חברים. כאשר הגיעה סימון להופעות בארץ התארחה במלון "דן פנורמה", והתעניינה אצל היחצ"ן רן רהב, כיצד תוכל לפגוש את חברתה רחל גרא. רהב הפגיש ביניהן בביתה היפואי של גרא. סימון סיפרה בצער לגרא, שהתכשיטים שרכשה ממנה בזמנו נגנבו. "אני חושבת שהגנבים היו בעלי טעם מעולה", ציינה סימון והביעה התפעלות מהבית. סימון ביקשה חתימה של האמנית ואמרה: "אולי פעם, זה יהיה שווה הרבה".

★ ★ ★ אורי אבנרי, עורך השבועון "העולם הזה", המציא את השם יחצ"ן. כך טענו החברים בישיבת הנהלת האיגוד הישראלי ליחסי ציבור. היו כאלה שטענו שחברם בנצי שירה המציא את השם. כך או כך החברים דיברו בגנות הביטוי יחצ"ן שהודבק לעוסקים במקצוע. היחצ"נית מרגלית טולדנו הציעה דווקא לאמץ את השם ולהפוך אותו לחיובי. היא הזכירה את הסיפור הקלסי בחוגי המקצוע, על היחצ"ן האהוב יוחנן גולדברג ז"ל, שעלה לארץ מפולין, בהיותו ילד, ולא ידע אף מלה עברית. על כל שאלה השיב בפולנית "דובז'ה", שהפך לכינוי החיבה שלו עד יום מותו.

★ ★ ★ מכירים את הסיפור "אם לסבתא היו גלגלים". אז אם אברהם שריר יהיה שר התיירות גם בממשלה הבאה, יש כבר כמה חברים שיתחרו על תפקיד מנכ"ל

המשרד במקומו של רפי פרבר שפרש ערב הבחירות. המועמד הראשון הוא מנכ"ל כפר המכביה, יורם אייל בן 39, מצעירי הליברלים, בוגר אוניברסיטת ניו־יורק במינהל בתי־מלון. מועמד שני הוא חנוך שגב (ליברלים), מנכ"ל האגודה לקידום התיירות, והוא גם מועמדו המועדף של שריר. המועמד השלישי – אליעזר ריבלין, המכונה לייזי. מהצד שלו מפעיל לחצים מחנה שרון.

★ ★ ★ יעל קנרק בת 21, ציירת פורטרטים, החליטה לצייר את נשיא המדינה חיים הרצוג. היא הגישה בקשה, הוזמנה לשיחה עם ראש הלשכה, ניסן לימור, וקיבלה אישור. הציור עבר ביקורת של ועדת האמנות של בית הנשיא. לאחר כחודש הוזמנה לפגישה עם הנשיא והעניקה לו את התמונה. הנשיא הנרגש ציין: "אני אוהב סגנון ריאליסטי". אנשי הנשיא אמרו שהתמונה דומה למקור. יעל סיפרה ששרתה בצה"ל, סיימה לימודים בתלמה־ילין ונשואה לגבר בן 45 ברק נגבי. "הנשיא היה המום מגילי הצעיר", סיפרה.

רחל גרא (מימין) ונינה סימון.

★ ★ ★ בשביל שהכנסת תהיה מתוקה הכין מלון "גלי כנרת" בטבריה עוגה בצורת משכן הכנסת, לכבוד ראש העיריה שלהם, יגאל ביבי, ח"כ מן המניין מהעונה הזו. ביבי סיפר: "טבריינים רבים עוצרים אותי ברחוב ושואלים: "מה תעשה למעננו ולמען טבריה. עדיין אין לי תשובות לכולם, כי לא קיבלתי עדיין שום תפקיד". בחגיגה לכבודו השתתפו חברי השדולה למען ביבי. עלה לברך הרב פרץ (לא השר פרץ) רבה הראשי של טבריה. אך במקום לברך הפליג בשבחים על אשתו הצדקת. האורחים התבוננו בו במבוכה.

★ ★ ★ יושב־ראש הכינוס הבינלאומי השביעי של האיגוד הישראלי לאבטחת איכות, ד"ר אביגדור זוננשטיין, מוצף במכתבים מכל רחבי העולם, בעקבות הכינוס שהתקיים באחרונה בארץ. הנשיא חיים הרצוג שלח מברק ברכה: "ברצוני לברך את באי הכנסת להבטחת איכות. בכל תחומי החיים יכולים אנו להשיג תוצאות טובות יותר". הקהל הרים גבה כאשר ד"ר זוננשטיין, שקרא את דברי הנשיא, ציין שבברכה נכתב הבטחה באות ה' ולא באות א', כפי שצריך. המשתתפים פרצו בצחוק אדיר.

★ ★ ★ אחרי הצלחת מסע הבחירות שניהל משרד יחסי הציבור "נגה, גוב, קרטון" לתנועת ש"ס, החליט הרב פרץ לקחת את איש המשרד צבי נגה לדוברו האישי. בין היתר הציעו "נגה גוב קרטון" לש"ס לייסד שבועון חרדי, שיביא את דבר התנועה לקהל אוהדיה. אפרופו פרץ, משפחת השר חגגה את יום הולדתה של אסתי ביטר. מי זו אסתי ביטר? אוהו. זוהי נכדתו הבכורה של הרב פרץ מבתו נעמי.

★ ★ ★ חתונה יוצאת־דופן התקיימה השבוע בביתם של מנכ"ל האיגוד הישראלי לפרסום יוסף נעמן (משי), ואשתו אביבה (אחותו של המיליונר משולם ריקליס). מי התחתן? איגוד המפרסמים והאיגוד הישראלי לפרסום. מצד החתן באו עמי דולב, ישראל קניג. מצד הכלה – מודי כידון ויהודה אלעזר. סיבת החתונה: ייסוד "אוסקר הפרסום הישראלי" שיחולק בעוד שלושה חודשים, בערב גאלה במלון "מגדל דניאל". לראשונה תהיה בארץ תחרות פרסום שנתית ראשונה, משותפת לשני האיגודים, במקום שתי תחרויות נפרדות. ליצנים אמרו בחתונה: כבר יודעים את שמו של הילד. ההריון היה לפני החתונה ובגללו חתמו על ההסכם.

★ ★ ★ חיילים חרדים (יש דבר כזה) התקבלו אצל ראש הממשלה, יצחק שמיר. שאול ביטרמן בא עם אחד מחסידי גור, פנחס קורנפלד, ואמר: "תדע לך אדוני ראש הממשלה שזהו מפקדי האהוב בצבא". שמיר השיב: "יותר חשוב שתציג אותו בפני הציבור". החיילים הגישו לשמיר עצומה הקוראת לאכוף את סמכויות המשטרה ולחייל את אלה שלא לומדים ומשתמטים. לדבריהם, אמר הרב שך": "אלה שלא לומדים ברצינות חל עליהם דין רודף".

מרכזי ההדרכה
לארוח ולתרבות המזון

תנובה אסם

ירושלים

ירושלים: רח' סוקולוב 15, בית מיטשל, מיקוד 92144, טל. 02-661651.

החלה ההרשמה לקורסים ולהרצאות לחודש ינואר 1989

קורס בן שלוש פגישות במחיר - .30 שקל

1. אפיה ביתית - מתכון חדש - ע"י הקונדיטור אייל פייטליס
החל מה-22.1.89, מידי יום א', בשעה 16:30

קורסים בני שתי פגישות במחיר - .25 שקל

1. כבישת ירקות והכנת מרקחות
החל מה-17.1.89, מידי יום ג', בשעה 16:30
2. בישול במיקרוגל - בסיסי
החל מה-25.1.89, מידי יום ד', בשעה 10:30
החל מה-1.2.89, מידי יום ה', בשעה 16:30

הרצאות חד פעמיות במחיר - .15 שקל

1. קשוטי עוגות
יום א', 25.12.88, בשעה 16:30
2. פשטידות בשריות
יום ג', 27.12.88, בשעה 10:30
3. תבשילי קדרה
יום ד', 28.12.88, בשעה 16:30
יום ד', 18.1.89, בשעה 10:30
4. מנות ראשונות חמות
יום א', 1.1.89, בשעה 16:30
5. פשטידות צמחוניות - ג'
יום ב', 2.1.89, בשעה 16:30
6. תבשילי דגים - א'
יום ג', 3.1.89, בשעה 16:30
7. מרקים מחבילים לחורף - א'
יום ד', 4.1.89, בשעה 10:30
8. סעודת שבת
יום ד', 4.1.89, בשעה 16:30
9. תבשילי ירקות ממולאים
יום א', 8.1.89, בשעה 16:30
10. עוגיות פריכות
יום ב', 9.1.89, בשעה 10:30
11. מנות ראשונות קרות
יום ב', 9.1.89, בשעה 16:30
12. מאכלי פסטה - חלבי
ע"י השף בועז קוינטנר
יום ג', 10.1.89, בשעה 10:30
יום ג', 31.1.89, בשעה 16:30
13. מאכלי פסטה - בשרי
ע"י השף בועז קוינטנר
יום ג', 10.1.89, בשעה 16:30
יום ג', 31.1.89, בשעה 10:30
14. שטרודלים במליות שונות - מתכון חדש - ע"י הקונדיטור אייל פייטליס
יום א', 15.1.89, בשעה 16:30
יום ג', 17.1.89, בשעה 10:30
15. פשטידות צמחוניות - א'
יום ב', 16.1.89, בשעה 16:30
16. תזונת תינוקות וילדים - ע"י הדיאטנית יעל שרייבר
יום ד', 18.1.89, בשעה 16:30
17. תבשילי קישואים
יום ד', 25.1.89, בשעה 16:30

הרצאה חד פעמית

1. הקפאת מזון ביתי
יום ב', 26.12.88, בשעה 10:00

חיפה

חיפה: רח' עמק הזיתים 3, הדר-הכרמל, מיקוד 33065, טל. 04-677501.

החלה ההרשמה לקורסים ולהרצאות לחודש ינואר 1989

קורס בן שלוש פגישות במחיר - .30 שקל

קונדיטוריה ביתית (שלב מתקדם)
החל מה-28.12.88, מידי יום ד', בשעה 17:00

4. בישול סיני
החל מה-8.1.89, מידי יום א', בשעה 10:00
החל מה-16.1.89, מידי יום ב', בשעה 17:00
5. בישול צמחוני
החל מה-25.1.89, מידי יום ד', בשעה 17:00

קורסים בני שתי פגישות במחיר - .20 שקל

1. כבישת ירקות והכנת מרקחות
יום ג', 3.1.89, בשעה 10:00
2. בישול במיקרוגל - בסיסי
החל מה-3.1.89, מידי יום ג', בשעה 16:00
3. עשון וכבישת בשרים
החל מה-4.1.89, מידי יום ד', בשעה 10:00

סדנאות חד פעמיות במחיר - .20 שקל
(ע"י הקונדיטור מיכה גינטר)

1. עיצוב דגמי מרצפן (כולל מצרכים וחומרים)
יום ד', 18.1.89, בשעה 17:00
2. קשוטי מזון
יום ב', 30.1.89, בשעה 09:00

הרצאות בודדות במחיר - .15 שקל

1. עיצוב בשוקולד
יום א', 1.1.89, בשעה 17:00
2. פשטידות צמחוניות
יום ב', 2.1.89, בשעה 10:00
3. בר סלטים ורטבים
יום ב', 2.1.89, בשעה 17:00
4. תבשילי פיטריות - ע"י אלה אדלשטיין
יום ב', 9.1.89, בשעה 10:00
5. עוגות גבינה - ע"י הקונדיטור מיכה גינטר
יום א', 15.1.89, בשעה 17:00
6. מרקים מחבילים לחורף - מתכון חדש
יום ג', 17.1.89, בשעה 10:00
יום ב', 30.1.89, בשעה 17:00
7. ארוח לערבי חורף - מתכון חדש
יום ג', 17.1.89, בשעה 17:00
8. תבשילי דגים
יום א', 22.1.89, בשעה 17:00
9. ארוח לערבי החורף
יום ג', 24.1.89, בשעה 10:00
10. אפיית שטרודלים
יום ג', 24.1.89, בשעה 17:00
11. מנות קינוח בנוסח צרפתי
יום א', 29.1.89, בשעה 17:00
12. פשטידות בשר
יום ג', 31.1.89, בשעה 10:00
13. תבשילי עופות - מתכון חדש
יום ג', 31.1.89, בשעה 17:00

ארוח גבינות ויין במחיר - .10 שקל

יום ב', 23.1.89, בשעה 10:00

כל הקורסים וההרצאות מלווים בהדגמות ובטעימות
ההשתתפות בקורסים ובהרצאות מותנית בהרשמה (גם טלפונית) ובתשלום מראש במרכזי ההדרכה
אפשר לרכוש את הספרים מסדרת "מאכלי חלב ועוד" ו"בעד ועוד" במחיר - .5 שקל הספר. כמו כן את הספר "הבישול הביתי" במחיר - .10 שקל

התמודדות

טלילה בן־זכאי

והילד הזה הוא בסדר

בנה של אורית רז, ילד דיסלקטי, שמע מהגננת שלו: "הציור שלך איכסה ופיכסה" במקום לקבל עזרה. אמו, שכתבה את הספר "אני לא מה שאתם חושבים", מספרת שהגננת קיבלה פרס חינוך. היום מתרימים ל"ניצן", האגודה המטפלת בילדים הסובלים מנזק מוחי מזערי.

אורית רז: מה את יכולה לאמר לילד שאומר "העולם כועס עלי". צילם: ראובן קסטרו

את הבעיה שלי אף אחד לא רואה. איך אפשר לראות? אני הרי נראה בדיוק כמו כולם. ילד רגיל, עם שתי רגליים ושתי ידיים וגוף, ושיער חום מתולתל. וגם כמה נמשים על הפנים. הילדים מצפים שאהיה כמו כולם. ולכן, אם אני לא מצליח לתפוס את הכדור, הם כועסים. בעיניהם, ילד שלא מצליח לתפוס כדור הוא ילד שלא יודע שום דבר. ילד מטומטם.

זהו קטע מדברי יוני, גיבור ספרה של אורית רז "אני לא מה שאתם חושבים". יוני הוא ילד דיסלקטי החש שהחברה מסתייגת ממנו, מפני שהוא קצת שונה ולחברה אין רצון לקלוט אותו כמות שהוא.

את הספר כתבה אורית רז במכה אחת. הוא כמו נשפך מאליו על הנייר. חודש אחרי שרחל אפק, עורכת הסידרה "ראשית קריאה" בהוצאת "כתר", פנתה אליה, מסרה לה אורית את הפרקים הראשונים. זה לא תמיד הולך כל־כך קל. בספריה הקודמים, כמו גם בתסריטים שכתבה לתוכניות ילדים בטלוויזיה, נזקקה להמון זמן. הפעם הכל פרץ החוצה בסערה. ברקע הספר – ההתנסות האישית שלה עם בעיית הדיסלקסיה.

אורית רז הורה לעיר הולדתה פתח־תקוה, לאחר שסיימה לימודי חינוך וספרות באוניברסיטה העברית. היא נישאה, ילדה שני בנים, והחלה לכתוב ספרים ומחזות. כן הפעילה תיאטרון בובות לילדים. מה עוד יכול הבך אדם לבקש? אלא שלפתע החלו גלים לזעזע את שלוות האגם הזהוב שלה – לילדים שלה (אחד בכיתה א' והשני בגן) יש בעיות, אמרו המורה והגננת. הילדים שלה? זו בוודאי טעות, חשבה. הרי הם מאוד אינטליגנטים, בעלי כושר ביטוי מפתיע לגילם, עם חוש הומור ושמחת חיים. מה יכול להיות לא בסדר אצלם?

אורית מגיעה לפגישה עמנו נבוכה מעט. חסרת בטחון עצמי לגבי המותר והאסור, המקובל והחריג במפגשים מסוג זה. אך ככל שהיא מספרת יותר היא נעשית חזקה יותר. כמעט תוקפנית. יש לה המון מה לאמר. בעיקר יוצא זעמה על אותם "מחנכים", אשר לא רק שאינם עוזרים לילד אלא מוסיפים לבעייתו כהנה וכהנה.

"על הקשיים שלו הוא יתגבר בצורה זו או אחרת", אומרת אורית על בנה הקטן, "אבל את הטעם המר של הזלזול בו, רק משום שהתקשה בציור – הגננת אמרה על הציור, בפניו, 'זה איכסה פיכסה' – ואת הפגיעה בבטחונו העצמי בגלל היחס המשפיל, את זאת ישא עמו אולי לנצח.

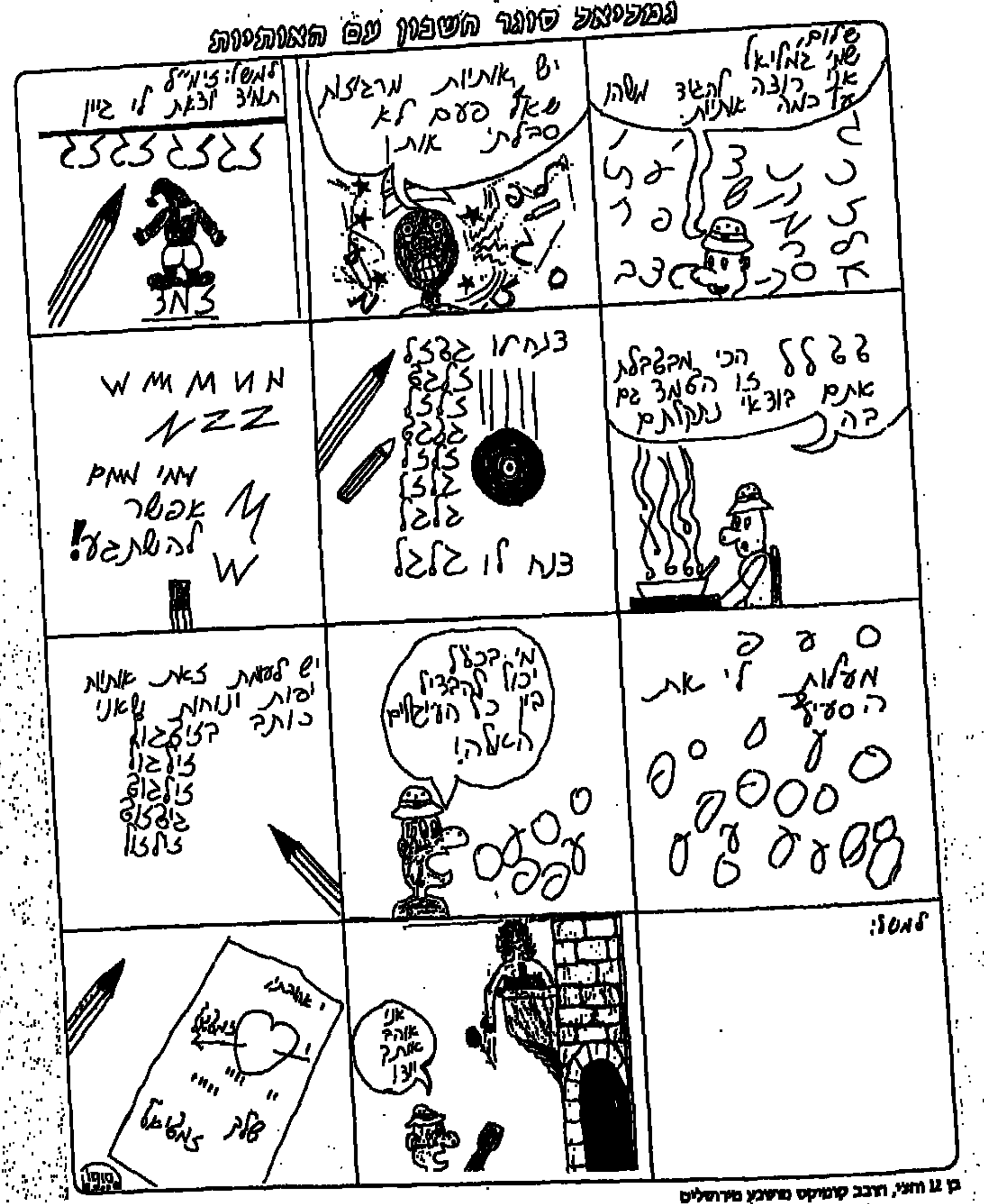
"ומה שמדהים", היא ממשיכה לפרוק את משא הכאב, "זו העובדה שלאחר שנה קיבלה אותה גננת את פרס החינוך את מתארת לעצמך", היא אומרת, מתקשה להאמין שזה באמת קרה.

מכל מקום, נדלקה אצלה נורה אדומה. איך יתכן שיש פער כה גדול בין כושר ההתבטאות שלו בעל־פה לבין חוסר יכולתו לצייר? וכך למדו על הדיסלקסיה. ועל הדיסגרפיה, המתמקדת בקושי בכתיבה וציור. ורק אז הבינה אורית שגם הבן הבכור סובל מליקוי למידה, אם כי פחות.

אורית קיבלה את האבחנה כהבנה, אפילו בהקלה. דיסלקסיה היא בסך הכל ליקוי בכושר למידה, לא מדובר בנכות או בפיגור. "בעיני", היא אומרת, "זו אינה בעיה חמורה. משהו כמו להרכיב משקפיים. צריך להתמודד עם זה, אבל אין צורך להגזים. נכון שיכולת הקריאה והכתיבה מצטיירת כמעט כערך עליון, אבל יש גם כישורים אחרים, ואם אלה יתפתחו יוכל הילד לתפוס את המקום הראוי לו. ללחוץ על הסובלים מדיסלקסיה ללמוד כמו כולם, זה כמו לקחת עיגול ולנסות לדחוף אותו בכוח לתוך ריבוע. עושים עוול לילד, במקום לאמר לו: 'תראה איזה עיגול נחמד עשית, אומרים לו – עשית ריבוע מקולקל."

לאורית אין קושי לדבר על הבעיה עם הילדים. היא מודעת לכך שיש הורים המנסים להסתיר את הליקוי, כאילו זה פגם שיש להתבייש בו. "להתבייש? מה פתאום?" היא אומרת, "ידוע שרבים וטובים היו דיסלקטים וזה לא הפריע להם להגיע להישגים. צריך לעודד את הילדים, ולא להסתגר בבית ולהסתגף".

הילדים שלה לומדים עתה בבית־ספר בפתח־תקוה,



בן 9 וחצי, הכוכב קומיקס [illegible] מירושלים

השער האחורי של חוברת הסברה להורים היוצאת לאור על־ידי "ניצן"

בו יש התייחסות חיובית לבעיות התלמידים. שלוש פעמים בשבוע הם לומדים בכיתה נפרדת, בהשגחת מורה טיפולית. נכון שגם כך נרכשת להם תווית. מן התוית, היא אומרת, לא יוכלו להתחמק. אבל ברגע שיש איבחון לפחות לא מדברים על "עצלות, עקשנות, טמטום או פיגור". עכשיו ברור שמדובר בבעיה ספיציפית, אמנם מכבידה, אך לא הרסנית.

אורית רז, גרושה, מלמדת כתיבה יוצרת שלושה בקרים בשבוע. בבקרים האחרים היא כותבת. שעות אחר־הצהרים קודש לילדים. נושא הדימוי העצמי הירוד של הילד שב ועולה בשיחתנו. מבחינתה, זו הנקודה המשמעותית ביותר, כי יש לה השלכה על כל תחומי החיים. מורים הנוזפים בילד שלא מילא משימה שכלל אינו מסוגל למלאה, הדורשים ממנו אותה רמת ריכוז כמו מילדים אחרים, המסרבים לבחון אותו בעל־פה – מזיקים לילד במקום לעזור לו. כל ילד זקוק לחיזוקים. למחמאות לא רק על הישגים, אלא גם על מאמצים.

"מה את יכולה לאמר לילד בן חמש שאומר: 'העולם מלא כעס כלפי'? לעולם לא תשכחי זאת. טוב שהם מאוד נבונים. ברגעים של תיסכול, כשאני מערערת על סמכות בית־הספר, שלא היה די רגיש כדי לעזור לילדי, יותר קל לי להסביר להם את הקשיים של המורים. אולי עכשיו, כשיקראו את הספר, גם הם יבינו".

יום התרמה ל"ניצן"

היום נערך יום התרמה ל"ניצן", אגודה המטפלת בילדים, נוער ובוגרים הסובלים מנזק מוחי מזערי, ליקויי למידה, קשיי ריכוז, בעיות של תפיסה. גילה יעקבי, נשיאת האגודה, מעריכה שכ־100 אלף ילדים סובלים מליקויי למידה שונים, אך לא כולם מטופלים. אגודת "ניצן" אינה נתמכת על־ידי גורמים ממשלתיים, וכל תקציבה בא מתרומות. ההתרמה נערכת בסיסמה "תנו ניצן לניצן". ■

קצת אחרת

דבורה שפירא

בנתיבי החמאה, התיבול והיין

ד"ר אבי קורדובה מקביל פני אורחים במסעדתו הצרפתית, פפיון, ברמת השרון, בעוד שותפו למסעדה ולחיים, שמעון ריישר, טורח על הטאץ' האחרון.

בבקרים הוא מרצה על סוציולוגיה באוניברסיטת תל־אביב ונחשב בקרב תלמידיו למרצה שנון וציני, מעורר צחוקים פראיים. בערבים, ד"ר אבי קורדובה מקביל פני אורחים במסעדתו הצרפתית, פפיון, ברמת השרון, בעוד שותפו למסעדה ולחיים, שמעון ריישר, טורח על הטאץ' האחרון של הרוטבים והעיצוב הארכיטקטוני של המזונות בצלחות.

השניים מבלים במסעדה, כל אחד לחוד, שני ערבים בשבוע, לבושי סוודרים עבים זרוקים משהו ומוסטי שרוולים – גוחנים לעבר הלקוחות כפוזה בלתי אמצעית, וממליצים על מרקים מוקרמים של ירקות בעונתם ושאר מזונות מעודנים.

"אין לי בעייה לשרת אנשים. תמיד שרתתי אותם בצורה זו או אחרת, מאחר שאוהב בריות אנוכי", מודיע בחיוך ד"ר קורדובה, "אינני גם מסוג המרצים הנהרגים על מזכת המדע", הוא פולט בהומור מנומס וממהר, יעיל, להציע יין לאורחיו.

השילוב הכמעט סוריאליסטי הזה של מרצה באוניברסיטה ומסעדן, מביא למסעדתו כמה מתלמידיו לשעבר שהוא אוהב, בדרך כלל הבנים של... כמו דוד מושביץ' או אלפס, הבן של ברונו לנדסברגר מ'סאנו' ואחרים, שאינם משתכרים בריוק צרור נקוב.

בעוד ד"ר קורדובה מרצה בבקרים באוניברסיטה, יוצא ריישר למסעדה, מידי בוקר, לעשות בה את הבישולים היסודיים של חזה המולארד, הארנבות, העופות והמרקים. לאורחים שהוא אוהב במיוחד או חפץ ביקרם, מעניק ריישר בערבים טיפול מיוחד.

מדורה במחבת

הוא ניגש אל המטבח העסוק, מזה על ידיו אלכוהול נתון במיכל תרסיס, מאדה קלות דג בחמאה, מעביר אותו לצלחת מחוממת ושופך את שאריות החמאה אל תעלת ניקוז מרושתת בריצפת המיטבח. על המחבת המגוגב הוא מזה קוניאק, קצת וורמוט, מוסיף מיץ לימון טרי ומנענע את המחבת הגדולה במיומנות, עד ליצירת מדורה קטנה. לכשזו דועכת, הוא מצמצם את כל הנוזלים הטובים האלה לכדי רמז מהם. או, אז הוא מוסיף שמנת המתבעבעת־מתצמצמת ופלחי חמאה לשיפור הצבע והבוהק.

קמצוץ של מלח ופפריקה הונגרית משובחת, חופן פטרוזיליה טרייה והדג המאודה מושלך פנימה, מנוענע קלות ומונח בצלחת מקושטת בגזורי ירקות מאודים קלות מוקפצים בחמאה. ואחר כך כאשר נוגסים בטוב חוזת, מתחילים להאמין בבריאה, על שנתנה זו שכל בקודקודם של בני־האדם, לחבר את כל האומרים הללו יחד לעינוג החך.

בתחילת המיני מיתון ביקרו בבית הישן, מחדר הנרסטאלגיות, מנכ"לי וסמנכ"לי חברות למכביר, אך ככל שמתעצם המיתון ומתדלדלת הנזילות – מתרחקים מהדף הטועם שלהם הטאריין, פאטה חבית, הנזידים הכפריים, פירות הים, האומצות המפולפלות ודוטבי הבארנס והרוקפור. לעשירון העליון זה לא מזיז, כידוע.

הוא שם, מתנהל לאורך שביל מסוכך בברושים קשישים, ומסב בחדרים גדולים מקושרים זה לזה בדלתות ירוקות, שהמירצפות דמויות השטיח שלהם שמורות להפליא. והם אלה המשלמים בלי ניד עפעף כ־70 ש"ח ליחיד בעבור ארוחה אנינה, בלי השתוללויות עם יינות צרפתיים או ישראליים יקרים במיוחד.

הרעיון של מסעדה מכותרת כמעט מבעית את השניים. כלי ה"נעמן" נקיי העיצוב שלהם לעולם לא היו מלקטים המישה מולגות ב"גיד משליין" ואדום, גם לא המטות הכפריות למראה. "אבל אילו הייתי בצרפת", מנסח ד"ר קורדובה בחן, "הייתי רוצה להאמין שהמסעדה תקבל כוכב אחד". וזה הרבה, למי שאמון על מזון טוב.

כבר לפני שנה וחצי, עת עשו השניים בצרפת – ד"ר קורדובה בשישה חודשי שבתון, ושמעון ריישר במסע לאיתור פרק ב' של חייו – הם הגו הקמת מסעדה משותפת והתחבטו בנוסח האוכל שיוגש שם.

המטבח הפריזאי הקלאסי נתפס כמאיים בשל כלליו הנוקשים; המטבח הפרובינציאלי הבנוי על כשרים וירקות בעונתם – קצת נזירי־פשטני; "הנובל קוויזין" – ידעו – מעצבן את הישראלי המצוי, המוציא ממיטב כספו ומקבל צלחת כמעט ריקה, מקושטת למשעי כנתחים ועדוריים של בשר או דגים, רבוצים על עלה חסה אדמדם ופלח קיווי. ולא יועילו ההסברים על צימצומי ריכוז נוזלי הרוטבים ועיבויים בשמנת, כמו גם ההשפעה היפאנית "הנקיה" על המטבח הזה.

"אבל המטבח החדש יצר דבר נהדר", מסביר שמעון ריישר, "הוא שבר את כל הכללים וממנו נולד הזרם הקולינארי העכשווי שאנו אימצנו, לפיו כל צירוף הוא טוב. אפשר להגיש כבד אווז עם נזיד עדשים, ואפשר לבשל 'עוף שיכור' – מתכון קלאסי – מבלי לסנן את הירקות הקצוצים מהרוטב". זה המזון שהם מגישים ואינם מתפרעים בהמצאת מתכונים מוזרים, כמו כבד אווז ברוטב שוקולד (יש מתכון כזה באחת ממסעדות העיר תל־אביב).

אין סימן מקדים בילדותו של ריישר המנתב אותו לבישול. בעיירה וחלאנר בגרמניה, שם נולד, התוודע בראשונה לאוכל המכובס של אמו, שלא טרחה ולו טירחה קטנה שבקטנות, להשכיח אותו עת גודל בגבעתיים. "אשה נאה וטיפוס מעניין", הוא מעיד בהערצה על פאני ריישר, אז דוגמנית ואופנאית.

והוא כנער, כנראה מאוד יפה, התמחה בלהתחיל דברים מבלי לסיימם. את בית־הספר התיכון עזב; בצבא נע בין חיל־ההנדסה לחינוך, לגד"נע ולחיל־הרפואה; את "בצלאל" דווקא סיים והפך לגרפיקאי. ארבע עשרה שנות עבודה במיקצוע, מהן שנתיים בארה"ב וארבע שנים כעצמאי – הספיקו לו.

באותן שנים נסע, טעם מאכלים טובים, פיתח חך טועם וסופו שהפך לבשלן מהולל בקרב חבריו – עניין שקידם גם את עסקיו כעצמאי. "הבית שלי הפך למוסר קבוע להתוודעות לאוכל טוב".

והנה מגיע גיל ארבעים ואיתו משבר. שמעון מחסל עסקיו ונוטל פסק־זמן של כמעט שנה בצרפת, לחטט בסירי הבישול של מסעדות הפרובינציות היותר עלומות, שאת המזונות של ליאון והכל בורגונדי כבר גילו לפניו. בעת שיטוטיו הקולינאריים, מצטרפים אליו וניתקים ממנו חברים. מין דינאמיקה חברתית, הכל כדי לא להוותר לבד.

רק לא עוגות

בדרום־צרפת, באקס א־פרובאנס, הוא נרשם לקורס ניהול ובישול בסניף של בית־הספר לבישול המפורסם, "קורדון בלה". גם אילו היה בן ארבע־עשרה – הוא מעריך – ספק אם היה הופך לשוליית טבחים, המתמתח בקילוף, בלישת בצקים ועובר את המסלול הארוך והמייגע עד לטעימה הסופית של הרוטבים.

על אפיית עוגות אין מה לדבר, הצמידות לכמויות מדודות ומכאן – לכושר אילתור נמוך – אינם מתלבשים על אופיו. "אפילו ב'פפיון' אנו מעסיקים אופה מיוחדת", מעיד ד"ר קורדובה בחיוך על אופיו של ריישר.

והוא, איש מזן שונה מזה של חברו. גם לו אם נערצת, שטעם בישוליה הבולגריים־ספרדיים עדיין בפיו. הם מתדרגים עדיין גם בחיכו של שמעון, המדבר עליה ברכות, כי אותו "אימצה" בהכנה, כחברו של בנה, לפני כעשרים שנה. "אשה מדהימה", מספר ד"ר קורדובה, "היתה פעילה במחתרת הקומוניסטית בסופיה, יתר מה ישירה מפרולטריון הסחבות. היא ושני אחיה גדלו בתחכות והנה בגיל שלושים החזיקה במיפעל לקונפקציה, כמו כל היהודיות, ואינני יודע אפילו אם היה לה חוש עיסקי מפותח".

ד"ר אבי קורדובה (מימין) ושמעון ריישר. שילוב סוריאליסטי של מרצה באוניברסיטה ומסעדן. צילום: אירית זילברמן.

אביו, לעומתה, מימבול, בן טוב־תואר למשפחה אריסטוקראטית מרוששת לחלוטין. הקורדובאים אומנם נחשבו בעיירתם כגבירים, הוא מבהיר, אך השמועות אומרות כי כבר הסב פתח במסורות של פשיטות רגל במשפחה. "אבל הם שמרו על פסארה, חשבו עצמם למשהו וללא כל כיסוי".

"כך התגלגל אבי לסופיה לחמש מזלות", הוא מתאר בהומור מטורף, "ובהשערה פרועה: הוא נשא אותה בגיל 32, לא יפה במיוחד ומבוגרת ממנו בשלוש שנים -.מתוך שיקולי כדאיות. אשה עם תורעות גדולות, אידאולוגיות מתנצחות, שהחליפה מנטאליות עם הנשואים לו והתמכרה לבישולים בולגריים".

תחת להסתופף ביפו כחממה של העליה הבולגרית, בחר האב להשתקע בחיפה. "הם ניסו להקים מיפעל קטן למלבושים, אולם היתה זו פעולה לא יוצלחית מבחינת אבי", הוא מתאר ללא רחמים. סופו שעבד כפקיד בנמל. את אבי קורדובה בן העשר שלחו למיסדרת, כהמשך טבעי לחינוך הצרפתי שקיבל בסופיה, אבל הוא נמלט בגלל שפע של תלמידים ערבים שם.

שתלו אותו בבית־הספר "אליאנס". ילד טוב חיפה, חבר תנועת "השומר הצעיר" ותלמיד מצטיין, שנשלח עם תלמידים מצטיינים אחרים לפאריז. "אז התחיל הרומאן הארוך שלי עם התרבות הצרפתית, שלא השתחררתי ממנו עד היום".

מילגה ותואר

תוך כדי שירותו הצבאי במודיעין הקרבי, סיים תואר ראשון בסוציולוגיה ובהיסטוריה באוניברסיטה העברית. אחר כך לימד בבית־ספר תיכון ברמת־אביב. פרופסור יעבץ, כנראה ער למטעניו האינטלקטואליים, לניסוחיו המזהירים ולהומור הדק השחור שלו, שיבץ אותו כמרצה באוניברסיטת תל־אביב. "הוא הצטער שהפכתי לסוציולוג ולא להיסטוריון", מאזכר ד"ר קורדובה.

האוניברסיטה התל־אביבית שלחה אותו עם מילגה שמנה לעשות דוקטוראט באוניברסיטת "ברנדייס" בארה"ב. "הרגשתי באמריקה מאוד לא בצלחת שלי, לכן עשיתי דוקטוראט בתוך שנתיים וחצי. רק כך אפשר להסביר את הבהילות שלי לתואר".

הוא חזר לתל־אביב, לגיזות הקטנות לאירופה ולארכל הטוב. לפתע הוא מפליג אל זיכרון רע, כמעט קולקטיבי, לרבים באותה תקופה: "אני זוכר את מסעדות בתי־הספר כמשהו טראומאטי, אך מאחר שחונכתי למשמעת עיוורת, אכלתי שם סובל כולי, כבר אז מבחין בין אוכל טוב לרע. למעשה, מאז שעזבתי את הגרעין בגיל שמונה־עשר לפני 'ההגשמה' ובמידה בטוחה לפניה – ציוויתי על עצמי לגלות את העולם, להשתחרר מהפרישות הזעיר־בורגנית, מההסתפקות במועט ומכל פולחן הסגפנות שהטיפו לנו אז.

"רציתי בחיים הטובים. וכך, בלי כסף גדול, לא הססתי ונכנסתי למסעדות הטובות ביותר בצרפת, המולדת הרוחנית שלי. אני חי בכל מאודי את ההיסטוריה, הספרות, האינטלקטואליה שלה לפרטי פרטים, כאילו השתתפתי בחיים האלה".

על המסעדה התחילו השניים לחשוב "אחרי מעשה", כהגדרתם. אילולא אחיו של ד"ר קורדובה, הנרי, רואה חשבון ורעייתו, ננסי, לא היו מגייסים את המימון להקמתה. הם אינם המיסעדנים הקלאסיים ששואטים השכם בבוקר אל השווקים למשש ירקות יוקרה במחירי מציאה. יש להם קשר יציב עם ירקן־ירקן ברמת־השרון; הם נעים בין איטליונים פיוזי, הבט וחיים צור, מתחבטים אם לקנות את נתחי הסירלוין הלא אחידים באיכותם בארץ; הם מנתצים אגדות־עם על מסעדן מוצמת למסעדתו, הגורף רווחים מופלגים.

"נראה שהאגדות הללו מתנות מרווחים מהירים של סטקיות", מעיד ד"ר קורדובה בסרקזם. לא נותר עתה לשניהם אלא לנשום עמוק ולהערך לימים השחונים של המיתון ולעבור אותם. ועד אז, תימצא למזינים ולמזונים פשרת הבינים של ארוחות עיסקיות המדיפות ניחוח צרפתי.

קרים דברים

מרתה ארתונדואגה. צילום: נאמא.

האמא הכי צעירה

מרתה ארתונדואגה, ילדונת עגולת־פנים בת תשע מקולומביה, תהיה לקראת סוף החודש האם הצעירה ביותר שאי־פעם נרשמה באיזושהי מדינה מאז החלו לנהל רשימות כאלה. בתם של מגדל בננות ואשתו מהאיזור הכפרי פיטיאליטו, כ־500 ק"מ מדרום לבוגוטה הבירה, מרתה היא דוגמה למה שהרופאים מכנים "בשלות מינית מוקדמת". אימה מספרת שאת המחזור החודשי הראשון קיבלה הילדה כבר בגיל שלוש!

מרתה נולדה בנובמבר 1979, לאב שהוא היום בן 37 ואם שהיא היום בת 31, ויש לה חמישה אחים. בתקופת ההריון היא נמצאת בטיפול הרופא המקומי, שסרב לספר לעתונאים מי יהיה אביו המאושר(?) של התינוק שיוולד. הבדיקה הרפואית האחרונה נערכה לילדה ב־16 בספטמבר, ואז התברר שגם היא וגם התינוק במצב טוב. התינוק אמור להיוולד בין ה־24 וה־31 לדצמבר, בשבוע ה־37 להריון. ■

מחמאה לגלי עטרי

ינה סימון, זמרת הבלוז, עשתה כבוד לגלי עטרי, מבלי שזו תדע את זה אפילו: בדרכה מן הסוויטה המלכותית שלה ב"דן פנורמה" ללימוזינה שחיכתה לה בכניסה, שמעה סימון מפי המלווה הישראלי שלה, שגלי עטרי מופיעה באותה שעה באולם האירועים של המלון. הסימון עצרה את המעלית, יצאה ממנה לרגע, נעמדה בפתח האולם, הקשיבה, אמרה "נהדר! נהדר!" – ורצה בחזרה למעלית. פחדה לאחר למופע של עצמה. ■

ליה קרן

מי מכולן יפה יותר

הערב התחיל בקוקטייל בקומה העליונה של "גן האורנים", כשעל הקיר מתנוססות תמונות צבעוניות גדולות של 12 המשתתפות ב"תגלית השנה", אירוע שאורגן על ידי שבועון "לאשה", שפנו אל שנים עשר צלמי־אופנה שיציעו מועמדות שיש להן הסיכויים הטובים ביותר להיות דוגמניות מצליחות. המוזמנים, ביניהם לילי שרון, רחל קרמרמן, ג'די מליץ ומעצבי אופנה שהציגו מאוחר יותר בגדי־ערב, קבלו פתק הצבעה לבחור את הזוכה בתואר, אבל לא קל היה לראות וגם להחליט מי מהיפות יפה יותר. אחר־כך ירדו למטה, לאולם לשולחנות מוארים בנרות, לארוחת־ערב.

לצלילי הפולונז של צ'ייקובסקי יצאו למסלול בתצוגת מרשימה בגדי־ערב של "גוטקס", עודד גרא, יהודה דור, תמרה יובל ג'ונס, יובל כספין, מיקת בשן ואנט הומוניי, אורנה מרבך, עודד פרוביזור, אביבה פיבקו וקובי רביץ.

שרון עוזיאל, הסועסרת של מנחם עוז. צילום: נאור רהב.

שתי עתונאיות צרפתיות, אורחות מכון הייצוא, שאלו בתמיהה – מה, לובשים אצלכם בגדים כאלה? אחר־כך הציג המנחה, משה בקר, את הזוכים: הצלם מנחם עוז והנערה שבחר, שרון עוזיאל, יפה ירוקת־עיניים, בת 17,5, ממושב חניאל, שלומדת במגמה הביולוגית במדרשת רופין, אוהבת מחול אירובי ועוזרת בעבודות המשק בשעות הפנאי. שרון, פצפונת יחסית לגובה הדוגמניות המקובל היום אצל דוגמניות, רק 171 ס"מ, עלתה לרגע לבמה, קבלה את הגביע וירדה מיד. בקושי הספקנו להעיף בה מבט, אבל יש להניח שעוד נראה אותה הרבה בתצלומים. ■

יהודית חנוך

אמריקה בישראל

הסנונית הראשונה ברשת מסעדות המזון המהיר של "וונדיס" האמריקנית נפתחה בימים אלה בכיכר דיזנגוף בתל־אביב. נערת וונדיס אדומת שיער מחזיקה זר בלונים ענק, קיבלה את המוזמנים לפתיחה החגיגית בהשתתפות עתונאים, אישי כלכלה ומכובדים אחרים.

אלי חולצמן, מנכ"ל "וונדיס" בישראל, אמר בדברי ברכתו, שסיסמת הרשת היא א.ש.נ. – איכות, שרות ונקיון. ולראיה סיפר כי בשבוע ההרצה הראשון של המסעדה קיבל כל עובד שהגיע לא מגולח לעבודה 10 שקלים, כדי שילך ויקנה סכין גילוח חד פעמי, יתגלח ויחזור תוך שעה לעבודה. העובדים קיבלו זאת בהבנה. ■

בתיה אבישי

המינוי הנכון

אורה אחימאיר מונתה למנכ"ל מכון ירושלים לחקר ישראל, העוסק במחקר יישומי בעל השלכות על תכנון מדיניות.

קטנים

במסיבה שנערכה במוזיאון הארץ, לאחר הופעת הבכורה של להקת המחול משיקאגו, נראתה הרקדנית רינה שיינפלד קורנת במיוחד. כמעט בסוד נשמר הקשר של רינה לארוע: מסתבר ששיינפלד היתה השדכנית

רינה שיינפלד.

שהביאה לחופה את משרד האמרגנות "ארטיס" של פנחס פוסטל, ואת להקתו של רנדי דנקן משיקאגו. האריט רוס, העוזרת למנהל האמנותי של להקת שיקאגו, למדה לפני שנים עם רינה שיינפלד בניו־יורק. באחת מפגישותיהן האחרונות מסרה רוס לשיינפלד קלטת וידיאו של הלהקה. שיינפלד העבירה את הקלטת לפוסטל והתוצאה נראתה על הבימות בישראל. המעניין הוא שחלקה של רינה בשידוך הוצנע ולא היה נודע אלמלא רנדי דנקן שפתח את הפה. ★ ★ ★

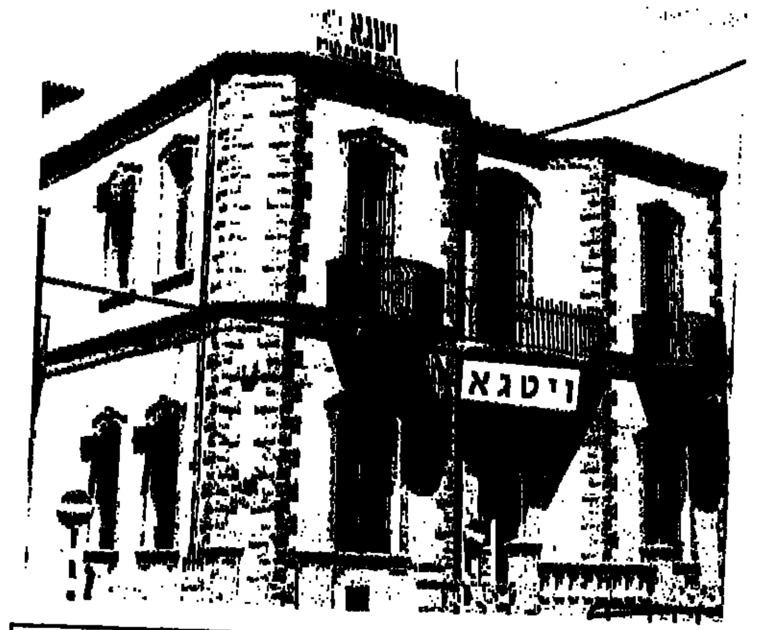
לזמר אורי שבח נולד ילד. ילד שישי. לכבוד המאורע הוא הצטרף לתנועת זהב"י, למען משפחות מרובות ילדים. עכשיו הוא ישיר בארועים שונים של התנועה. הוא, אגב, יהנה כעת מהנחות במיסוי העירוני, בספריות ובקייטנות. ★ ★ ★

הסינפונייטה הישראלית באר־שבע הנהיגה חידוש מרענן. לאחר הופעותיה יוכל הקהל להיפגש עם הנגנים. מבטיחים לנו מהסינפונייטה, כי המפגשים הללו יהפכו לחוויה. המאזינים יוכלו לשאול שאלות את האמן, בלובי של הספריה העירונית. המפגש הראשון של "קפה עם אמן" ייערך עם הצ'לן האמריקני הנודע, יאנוש שטארקר, ב־3 לינואר. ★ ★ ★

מסתבר ששר החוץ, שמעון פרס, רושם בזכרונו איך מתלבשות נשים. בהופעת הבכורה של יבגני יבטושנקו החמיא פרס לברכה צמח, אשתו של האמרגן שמואל צמח, על חליפתה האדומה האלגנטית. הוא ציין, כי זו הפעם השלישית שהוא זוכה לראות את החליפה. בפעם הראשונה ישבה ברכה לצידו של פרס בהופעת להקת "מזובשה" הפולנית, ולבשה את החליפה האדומה וכובע אדום. בפעם השניה, בהופעת של אנריקו מסיאס, הבחין פרס שהחליפה זהה, אבל הכובע שונה. ואילו בהופעת יבטושנקו שוב לבשה ברכה צמח את הכובע והחליפה האדומים. "המעניין הוא", אמרה צמח, "שבסך הכל לבשתי את החליפה הזו רק שלוש פעמים". ★ ★ ★

40 שנה לחברת ויטגא
תל־אביב, רח' פינס 30–28, טל': 03-658614

40 שנה לחברת ויטגא



זהו אחד המפעלים הוותיקים והמובילים בייצור הלבשה לגברים: חליפות, מקטורנים, ומכנסיים.

הסיסמה של ויטגא היא: "האיכות קודמת לכל". נקו קלאסי וספורט־אלגנט, בגיזרות נוחות ומתאימות לכל מבנה גוף, מאריגים מעולים, חלקם הגדול מיובא, אך כמובן גם מייצור "כחול לבן" יוקרתי.

רשתות השיווק המובילות וחנויות פרטיות מובחרות הם הלקוחות של ויטגא. הלובשים מוצרי ויטגא, והם רבים, הופכים להיות נאמנים מושבעים למוצריה.

החברה יצרה לעצמה שם ומוניטין באמינות ובאחריות. המפעל נוסד ומתפקד בהשראת הדור הוותיק של חייטים יהודים, שלמרות גילם המתקדם עדיין דבקים במקצוע ומאמינים בערכת של עבודת־כפיים.

ביח"ר ויטגא נמצא בנווה צדק, באחד הבתים הראשונים של תל־אביב, בית משפחת שלוש, רח' פינס 30, ת"א, טל' 03-658614. המפעל מבוסס ומפותח למרות הקשיים הפוקדים את הענף לאחרונה, וזאת הודות לניהולו היעיל והכשרוני של בעל המפעל, מר חיים ברקוביץ, וצוות עובדיו המסור והנאמן.

ל"ויטגא" ולמר ברקוביץ חיים
זר ברכות
מ. אהרוני ובניו בע"מ
יבוא אריגי אופנה
מונטיפיורי 19, ת"א, טל': 03-612440

לחברת ויטגא ולמר ח. ברקוביץ
ברכותינו החמות
אופנת סלומון
רח' הרצל 77 ראשל"צ
טל': 9666170

לחברת ויטגא
אתכם לאורך כל הדרך
בית האופנה צימרמן
רח' הרברט סמואל 64, חדרה
טל': 063-30856

קואופ. בגד בע"מ
חיפה, רח' הבנקים 11, טל' 04-315431, 04-532980
חיפה 31018 – ת.ד. 1826
מברך את
חב' "ויטגא" בע"מ
ומנהלה מר ח. ברקוביץ
במלאות 40 שנה ליסוד המפעל
עלו והצליחו – בברכה חמה
"בגד" בע"מ
יצרני הלבשה לגברים

לחברת "ויטגא"
ולמר חיים ברקוביץ
שגשוג והצלחה והמשך פעילות פוריה
ש ק ם בע"מ
רח' רזיאל 4, יפו

לויטגא
מר ברקוביץ
המשך הצלחה ושגשוג
אריגי זליג שטיינמץ ובניו בע"מ
מרכז לשווק אריגים
רח' נחלת בנימין 46
טל': 456357, ת"א

לחברת "ויטגא" בע"מ ולמר ח. ברקוביץ
ברכות להמשך הדרך
סלקתא בע"מ
אריגים
רח' נחלת בנימין 37 תל־אביב
טל': 625581
SELECTA

לחברת "ויטגא" בע"מ
מר חיים ברקוביץ
צרור ברכות להמשך קידום ותנופה
רמות
סוכנויות ביטוח בע"מ
רח' השמונאים 101, מיקוד 67011
טלפון רב־קווי 03-5611850
פקסימיליה מס' 5611844

לחברת "ויטגא" ומר ברקוביץ
המשך שגשוג והצלחה
זוליטקס בע"מ
הלבשה
שלמה פיליפס
רח' מוהליבר 2, פתח־תקוה, טל': 912990

לחברת "ויטגא" ולמר ברקוביץ
המשך הצלחה ושגשוג, בריאות ונחת למשפחתך
אופנת פריז בתנחלת האחים הדר
הלבשה אקסקלוסיבית
רח' הרצל 185, רחובות, טל': 08-461751

לויטגא ולמר ברקוביץ
הצלחה ושגשוג
"כוכב" אברהם מועלם
רח' מרחביה 3, ת"א, טל': 03-820062

לחב' ויטגא בע"מ ומר ח. ברקוביץ
ברכותינו החמות והמשך פעילות פוריה
וולוביץ צבי, סוכ' חדרה
אופנת גברים טל' 063-24118

לחברת ויטגא בע"מ
שאו ברכה נאמנה
קופמן – ולנוב
יצרני וסיטונאי טקסטיל
דרך יפו 9, בית רומנו, טל': 5102352, 657462

לחברת ויטגא ומר חיים ברקוביץ
צרור ברכות להמשך קידום ותנופה
"ברכה" יוסף רוזנברג בע"מ
סוכנויות מסחר ויבוא
דרך יפו ת"א 13, תל־אביב
טל': 657223, 03-657818

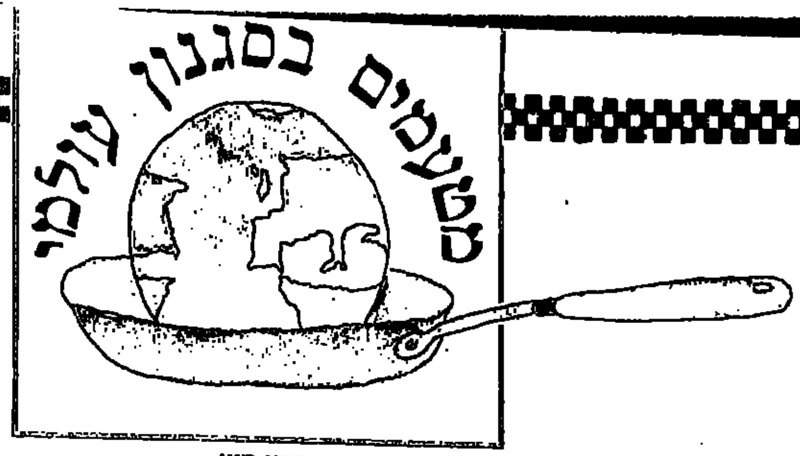
לחברת "ויטגא" בע"מ
ברכותינו החמות
פרדי קלאוזנר
יצרן הלבשה בע"מ
רח' הרצל 7, גדרה
טל': 08-592506

לחברת ויטגא בע"מ ולמנהלה מר ברקוביץ
צרור ברכות לרגל 40 שנה ליסוד החברה
א. תנא

לחברת "ויטגא" בע"מ
צרור ברכות להמשך קידום ותנופה
טילון בע"מ
יצרני רוכסנים
רח' החשמל 14, ת"א
טל': 613281, 03-624084

לחברת "ויטגא" בע"מ
מיטב הברכות והאיחולים
אריגי רפפורט בע"מ
יצרני בדי צמר
רח' בן נון 2, בני־ברק, טל': 03-785135

לחברת ויטגא בע"מ ולמנהלה מר ח. ברקוביץ
ברכות ושגשוג במלאת 40 שנה לפעילות ברוכה משותפת
בידידות, "אומן" ליבוביץ
אופנת גברים ונשים
נהריה, הרצל 42, טל': 04-922947



רותי קינן
צילומים: רובי קסטרו

ממרקו פולו ועד מרקו לוק

אופנת החורף השאירה את צבעי הדגל הצרפתי מיותמים כמעט והאדום־ירוק השתלט עלינו מכל עבר. אחד אפס לטובת הדגל האיטלקי. לפחות עד לעונה הבאה.

גם במטבח, כך נראה, הוכרע בשלב זה המטבח הצרפתי על ידי אחיו מארץ המגף. מאז נסתם הגולל על המטבח הצרפתי החדש ואביו הרוחני, השף בוקוז, חזר למקור מתצבתו הלינזי, החלו הפסטה, שאומרים כי יובאה למערב מסין על־ידי מרקו פולו, ומעדני איטליה תופסים תאוצה בכל העולם. ואולי יש בכך משום סגירת חשבון היסטורי: היתה זו קתרין דה מדיצ'י הפלורנטינית שהביאה עימה את מיטב טבחיה האישיים כשנישאה למלך צרפת. והם הם שהניחו את אבן הפינה למטבח הצרפתי הקלאסי.

אוכל איטלקי הוא הרבה יותר מפסטה, אם כי מקומה של זה שמור לה בראש סל המזונות האיטלקיים. אם תשאלו את מרקו לוק אנג'לו, שאותו מצאנו מצאנו הסירים של מסעדת הדגים הוותיקה שלדג, הוא יספר לכם באיטלקית בלבד על המרקים ועל הממולאים, על הירקות והסלטים וכמובן על הדגים של ארץ מולדתו. ולא תתחמקו גם מסיפור חייו, המתחיל בטריאסט שלחוף הים האדריאטי.

מרקו, כבן דודו הישראלי שוקי רומנו, הבעלים של שלדג, הוא בן למשפחת דייגים. המשפחה היהודית התפרנסה דורות משלל הים שהביאו הגברים. מרקו התחיל את דרכו במטבח כקונדיטור אך עד מהרה, לאחר שסיים בית־ספר לטבחות, מצא את עצמו במשך למעלה מעשר שנים מאכיל את אנשי הצוות והנוסעים של אניות פאר.

בינתיים נשא אשה, הוליד בת (היום סגנית מנהל בנק בטריאסט) ובן (הלומד רפואה). קשה לומר שרואים עליו, אבל מרקו בן ה־55 הוא כבר סבא. אל בן הדוד התל־אביבי הגיע לאחר פרישתו לגימלאות מעבודה בשירותי הקייטרינג של הקהילה היהודית בטריאסט. כאן הוא מלמד את בני המשפחה, שהם גם צוות העובדים היחיד של המסעדה, פרק בהילכות המטבח האיטלקי.

למרות שהמסעדה מתמחה בדגים, בחר מרקו להראות לנו את גדולתו גם במעדנים אחרים. בסיוע מתורגמנים מבני המשפחה ואחרים הצלנו מפיו גם את המתכונים, והרי הם לפניכם.

חצילים בפרמזן. קלאסי אבל משהו מיוחד.

חצילים בפרמזן

מעדן איטלקי ידוע, אבל הגירסה של מרקו היא משהו מיוחד באמת. מומלץ.

החומרים:

מי מלח
4 חצילים קטנים, פרוסים לפרוסות ברוחב ½ ס"מ
3 כפות קמח
שמן לטיגון
בצל קצוץ
2 שיני שום קצוצות
קופסה גדולה (800 גרם) עגבניות קלופות, מרוסקות
½ כוס פטרוסלינון קצוץ
כפית אורגנו
כפית סוכר
מלח, פלפל
150 גרם גבינת פרמזן מגוררת
2 ביצים טרופות

ההכנה:

שורים את החצילים במי מלח למשך ½ שעה. מוציאים, שוטפים ומספיגים על מגבות נייר. טובלים כל פרוסה במלח ומטגנים בשמן חם עד שהפרוסות מזהיבות משני הצדדים. מוציאים מהשמן ומספיגים על מגבות נייר.

מטגנים את הבצל עד שהוא מזהיב. מוסיפים את השום ומטגנים עוד דקה. מוסיפים את העגבניות המרוסקות, הפטרוסלינון, האורגנו, הסוכר, מלח ופלפל לפי הטעם. מביאים לרתיחה וממתנים את הלהבה. מבשלים על להבה נמוכה כ־30 דקות, בסיר מכוסה למחצה.

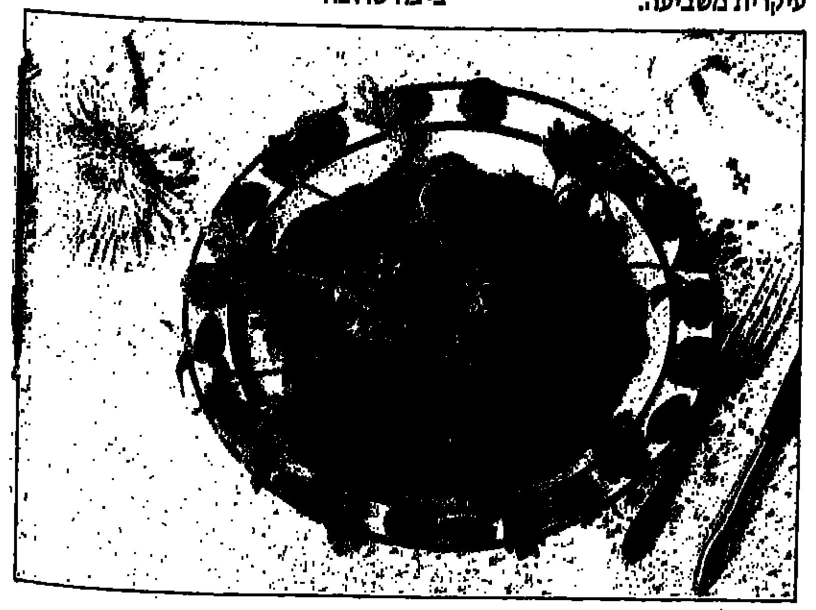
מסדרים ⅓ מכמות החצילים בשיכבה אחת בתבנית אפייה או כלי חסין חום. מפזרים מעליהם ⅓ מכמות הרוטב ו־⅓ מכמות הגבינה. ממשיכים להניח 2 שכבות נוספות של חצילים, גבינה ורוטב. יוצקים למעלה את הביצים הטרופות ואופים בתנור שחומם מראש לחום בינוני (180 מעלות) 15־20 דקות, או עד שהביצים נקרשות לחלוטין. מגישים חם או קר.

פלפלים ממולאים באורז ודגים

הנוסח המקובל הוא מלית של אורז ובשר. השילוב של דגים ואורז עם פלפלים ורוטב עגבניות מניב מעדן בטעם מקורי ומנה עיקרית משביעה.

החומרים (ל־4 מנות):

בצל קצוץ
2 כפות שמן
קופסה קטנה (400 גרם) עגבניות קלופות במיץ
כפית סוכר
כף רסק עגבניות
מלח, פלפל
½ כוס אורז
4 פלפלים
100 גרם פילה סול
25 גרם חמאה
2 שיני שום כתושות
½ כוס פטרוסלינון קצוץ
ביצה טרופה



פלפלים ממולאים. דגים ואורז במקום בשר.

התכנה:

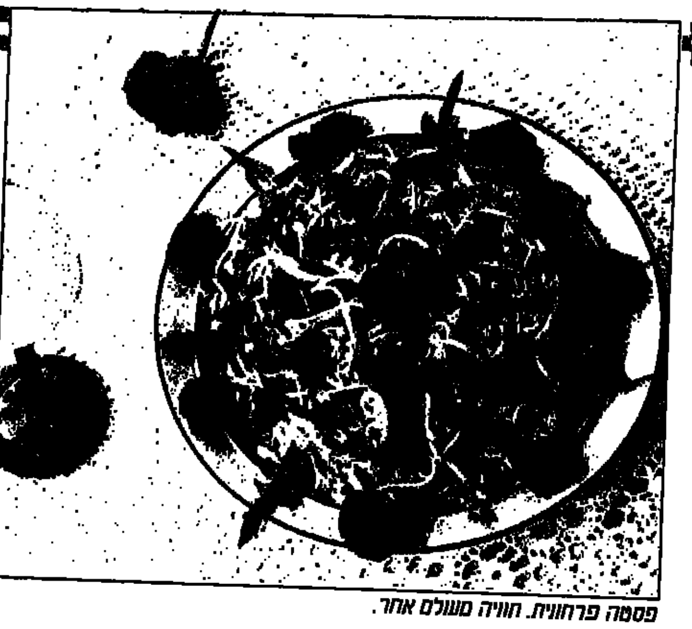
תחילה, מכינים רוטב עגבניות. מטגנים את הבצל בשמן עד שמזהיב. קוצצים את העגבניות ומוסיפים לבצל עם הסוכר, רסק העגבניות, מלח ופלפל לפי הטעם. מביאים לרתיחה, ממתנים את הלהבה ומבשלים על סף רתיחה במשך כ־30 דקות.

בינתיים, מבשלים את האורז בסיר קטן במים כדי כיסוי עד שהוא כמעט רך לגמרי. מסננים מהמים ומצננים.

שוטפים את הפלפלים, מסירים את ראשיהם ומנקים מהגרעינים. מניחים אותם הפוכים כדי שיתייבשו.

מטגנים את הדג בחמאה מספר דקות משני הצדדים. מוציאים מהמחבת ומצננים. חותכים את הדג לקוביות, מערבבים עם האורז המצונן, השום, הפטרוסלינון, הביצה, מלח ופלפל לפי הטעם. ממלאים את הפלפלים בתערובת.

יוצקים את רוטב העגבניות לתבנית. מניחים את הפלפלים על הרוטב ואופים בתנור שחומם מראש לחום בינוני כ־30 דקות. במהלך האפייה מרטיבים את הפלפלים מדי פעם ברוטב שבתבנית. מגישים חם.



פסטה פרחונית. חוויה מעולם אחר.

מרק עשיר. עם שורשים ברוסיה.

פסטה א־פיורי (פרחונית)

איטלקי בלי פסטה הרי אי אפשר. הפסטה המיוחדת במינה שהכין עבורנו מרקו עשויה כולה חומרים שמשיגים כאן. את עלי הוורדים המיובשים אפשר להשיג בחנויות לממכר תבלינים, חנויות טבע או אצל הספק – א. חבשוש, ברחוב החלוצים 18 בתל־אביב.

חומרים (לכ־6 מנות):

500 גרם ספגטי
50 גרם עלי ורדים מיובשים (ראה לעיל)
50 גרם חמאה
כוס שמנת מתוקה
100 גרם גבינת פרמזן
2 טיפות תמצית מי ורדים

ההכנה:

מבשלים את הספגטי לפי ההוראות שעל האריזה.

שורים את עלי הוורדים במים קרים במשך 2 דקות. מסננים ומעבירים למים רותחים ל־2 דקות נוספות. מסננים מהמים.

מתיכים את החמאה ומוסיפים את השמנת. מבשלים יחד, במחבת, עד שמתקבל רוטב סמיך למדי, כ־3 דקות. מוסיפים את עלי הפרחים ובוחשים. מוסיפים את הגבינה ומערבבים היטב עד שהגבינה ניתכת. מוסיפים מיד את הספגטי ואת תמצית הוורדים. מחממים רק עד שהספגטי חמים מאוד. מגישים מייד.

מרק עשיר

מרקו מתעקש, שאת סוד הכנת המרק הזה למד מאמה הרוסיה של אשתו (הוא נשוי ליהודיה שמשפחתה הגיעה לאיטליה מנובוריסק). אנחנו חושדים בו, שאין זו אלא אחת ממאות הגירסאות למרק המינסטרונה האיטלקי המפורסם.

החומרים:

500 גרם שעועית אדומה, שרויה
100 גרם פיטריות יבשות
2 כפות שמן
בצל קצוץ
2 גזרים, חתוכים לקוביות
ראש כרוב לבן קטן, ברצועות
3 גבעולי סלרי, בקוביות
1 ליטר מים או מרק
מלח, פלפל
200 ג' זיתים שחורים
צרור פטרוסלינון

התכנה:

מבשלים את השעועית במים כדי כיסוי עד היא מתרככת.

שורים את הפטריות במים ל־10 דקות. מסננים מהמים ומכסים במים טריים. מבשלים כ־20 דקות, או עד שהפיטריות רכות. מסננים וחותכים לקוביות.

מטגנים את הבצל בשמן בסיר גדול עד שהבצל מזהיב. מוסיפים את הגזר, הכרוב והסלרי ומטגנים עד שהירקות נעשים שקופים (כ־5 דקות). מוסיפים את המים או המרק וממשיכים לבשל עד שהירקות מתרככים לחלוטין.

מסננים את השעועית מנוזליה ומועכים מחצית ממנה בממחה למחית חלקה. מוסיפים למרק את המחית ואת השעועית השלמה. מרתיחים ומוסיפים את הפטריות, מלח, פלפל, הזיתים והפטרוזליניון. מבשלים יחד עוד כ־30 דקות.

מומלץ לצנן את המרק, לאחסנו במקרר, לחממו מחדש ולהגישו למחרת.

השבוע אנו נפרדים מרותי קינן ומאחלים לה הצלחה בדרכה החדשה. החל מהשבוע הבא עובר תרווז הבישול לידיה האמונות של אלינוער רבין, בתיאבון.

אשף עולמי
הכל אודות "החווה"

אם אילת נצטיירה בעיניכם כמעוזם האחרון של הנהנתנים האמיתיים, אוהבי התפנוקים, החיים הטובים והאוכל המשובח (העשיר והמשמין) – הנה חדשות. גם לכאן הגיעה בשורת החזרה אל הטבע והשאיפה למזון בריאות צמחוני, לא משמין. את התשובה לשאיפה הזאת נותנת מסעדת "החווה" במלון נפטון.

מאחורי הסירים אפשר למצוא כאן את אילנה נכר, שהתמחתה במיוחד במזון בריאות. היא מגישה מיגוון של מאכלים כיד דמיונה הטובה – החל מעלי חסה ממולאים, דרך סלטים לא שיגרתיים ולחם מעשה בית, וכלה בקינוחי בריאות, חליטות צמחים ומיצים טבעיים. הכל מוגש בליווי קישוטים עשויים גם הם מירקות טריים – תאווה לעיניים. גם את זה היא יודעת לעשות. כדי שלא ישעמם לה ולאורחים מתחלף התפריט מדי יום. דוגמא? – בבקשה.

לביבות כרובית

מתאימות למנה עיקרית בארוחה צמחונית.

החומרים (ל־5־6 מנות):

ראש כרובית
2 כפות שומשום קלוי
3 כפות סובין
2 כפות טחינה
¼ כוס פירורי לחם
¼ כוס שקדים קלויים קצוצים
6 ביצים
2 כפות בצל מטוגן
מלח, פלפל
מעט אגוז מוסקט
כף פטרוסלינון קצוץ

ההכנה:

מבשלים את הכרובית במי מלח עד שהיא רכה. מסננים מהמים, שוטפים במים קרים ומפרקים לתפרחות. מפוררים את התפרחות במזלג ומוסיפים את כל יתר החומרים. מערבבים היטב ומטגנים כפות כפות מהתערובת בשמן תירס חם. מטגנים את הלביבות עד שהן מזהיבות משני הצדדים. מוציאים מהשמן ומספיגים על מגבות נייר.

אם רוצים להפחית את כמות הכולסטרול בלביבות, משתמשים ב־2 ביצים שלמות ו־4־5 חלבונים במקום ב־6 ביצים שלמות.

אופנה

יהודית חנוך

העולם לפי ELLE

בחודש שעבר הופיע על דוכני העתונים בסין, בפעם הראשונה, אחרי חמשת אלפים שנים, שבועון צבעוני מבהיק. דבר כזה עוד לא היה בסין. דוגמניות מחייכות בבגדים צבעוניים, סקירה על ספר חדש, סיפורו של סרט שהוא להיט בארצות הברית. ה"אל" הצרפתי, פרץ את חומות סין ויוצא לאור עכשיו גם בשנחאי, בעזרת מערכת מקומית, בסינית. עורכיו מעריכים שכל גליון, שנעלם מהדוכנים דקות לאחר שהוא מופיע, נקרא על ידי חמישים קוראים לפחות.

בן־הדוד הסיני של השבועון הצרפתי, מצטרף למשפחת ה"אל" שכבר יוצא לאור, בהונג־קונג, ביפאן, במצרים, באיטליה, בספרד, בברזיל, באנגליה ובארצות־הברית. עד סוף השנה יופיע השבועון גם בשוודיה, בגרמניה, בפורטוגל וביוון. בכל מקום מופיע העתון באותה מתכונת, עם אותו שער ועריכה גראפית.

למרות שרק מעט מהנושאים והצילומים זהים, ורובם מופקים בארץ שבה יוצא השבועון לאור, יש בכל זאת בכל ה"אלים" מכנה משותף, שמצליח לעניין קריירסטית ניו־יורקית, עקרת־בית בקהיר ותיכוניסטים צרפתיים. הנסיכה דיאנה לא רק מצולמת בו, אלא גם נמנית על קוראיו. ה"אל" מדווח, אבל גם קובע סגנון חיים ,ובתור שכזה תרם למהפכת התקשורת של העשור האחרון, שבעזרת לווינים הפילה גבולות והפכת את העולם לכפר קטן.

מה סוד הקסם של השבועון? מינון נכון של אופנה ויופי, ספרות, סרטים ובישול, סיפורים על יפים ויפות וגם על בריאות. מה שאין בעתון הזה הן צרות. לא כותבים בו על שטפונות בהודו, על מלחמות ולא על הרעבים באפריקה. רק על קונצרט או תצוגת־אופנה של איסוף תרומות למענם. העתון מצלם את החיים וגם מקרין חלום של איכות חיים מושגת. כל מה שאנשים היו רוצים שיהיה להם, אבל לא חלומות פרועים, אלא דברים שנראים כאילו הם בהישג יד.

תצלומי הבתים ב"אל", זה לא בתים של עשירים סטייל "דיינסטי". הם מתמקדים בבתים כפריים ודירות עירוניות משגעות, שאפשר להסתכל בהם ולחשוב: הנה זה מה שאנחנו צריכים לעשות אצלנו בבית, וילונות לבנים וכריות בצבעי פסטל. הצד הקולינרי מעורר את בלוטות הרוק, תצלומים של תבשילים צבעוניים על עמוד שלם ולצידם מודפס המתכון של איך עושים את זה. לא חשוב שאצלנו על השולחן זה אף פעם לא ייראה כך. העיקר ליצור את האשליה.

אופנה זה נושא עיקרי ב"אל". דוגמניות יפהפיות, הטובות בעולם, שלובשות את כל הצעקות האחרונות של האופנה הפאריסאית, אבל בכל ארץ מתמקדים גם באופנה המקומית. ותמיד תמיד יש בו הרבה בגדים מעשיים ולבישים שכל אשה יכולה ללבוש, סווט שירט ומכנסים ובלייזר המתחברים בשלמות. בצד יש פירוט לא רק של מי הבגד אלא גם כמה הוא עולה. אין זה אומר שאם הולכים לקנות אותו, מוצאים.

בפאריס ניסיתי למצוא חליפה משגעת שראיתי ב"אל" שהופיע באותו יום על הדוכנים. הלכתי בעקבותיה בכל קומות ה"גאלרי לאפאייט", עד שמוכרת חביבה אמרה לי שחבל על הזמן, כי כשמשהו מופיע ב"אל" הוא נחטף אחרי שעה.

את האופנה הנראית מושגת כל כך מצלמים באתרים משגעים, שמתקשרים בדמיון עם חופשה וכיף. בגדיים שחורים על חוף מוצל בדקלים באיים הקאריביים, ג'ינס על רקע חוות בוקרים אמריקאית. חליפות מחוייטות בביסטרו צרפתי טיפוסי. כולם עושים את זה, אבל ב"אל" זה תמיד נראה יותר טוב. סיפור הצלחה שחוזר על עצמו כל שבוע, 43 שנים, מאז המציאה אותו הלן לאזארף, אשה יהודיה קטנה. ■

ב"אל" אפשר לא רק לראות בגדים יפים, גם לקנות אותם, שעוצבים בלעדית לשבועון. הם נמכרים בבוטיק ברחוב סקריב בפאריס וגם בדואר.

הצרפתיות אוהבות אפילו את האביזרים עם הלוגו של "אל".

...פה צבעונית לחורף 89, מצולמת, על דוגמנית יפה שנראית כמו נערה שעוברת כמו באקראי, ברחוב.

האשה שהמציאה את ה"אל"

הלן לאזארף, המייסדת והעורכת הראשונה של ה"אל", נולדה ברוסיה, במשפחת תעשיינים עשירה. היא היתה בת שמונה כשהתחילה המהפכה הרוסית והמשפחה ברחה לפאריס. הלן לא שכחה את הפרק הזה של חייה, למרות שנקלטה במולדה הצרפתית, למדה בסורבון אנתרופולוגיה וכתבה פה ושם בעתונים. כשכבשו הגרמנים את צרפת ב־1940 נמלטה לארצות־הברית ועבדה בירחון האופנה האמריקאי "הרפרס באזאר".

הרעיון להוציא שבועון בא לה יום אחד, סיפרה מאוחר יותר, כשעמדה מול חלון ראווה ובו בגדים מוכנים יפים שכל אשה, לא רק עשירות, יכולה לקנות. היא החליטה שגם הצרפתיות ראויות שיהיה בארצן מבחר בגדים מוכנים, וכל שאר מוצרי הצריכה שראתה בארצות־הברית.

מיד לאחר שביתת הנשק חזרה לפאריס. ידיד משותף הציג בפניה את פייר לאזארף, עורכו הצעיר והמבריק של העתון "פראנס סואר". זו היתה אהבה ממבט ראשון, שנמשכה כל החיים. הלן שכנעה את פייר להקצות לה מקום במשרדו והוציאה לאור את המהדורה הראשונה של "אל" בנובמבר 1945. בפאריס שרר עדיין מחסור וצנע, אבל 110.000 הקוראים שקנו את הגליון הראשון ראו עולם יפה וחדש. רוב הדוגמניות וגם הבגדים והאוכל צולמו בארצות־הברית, אבל הלן יצרה רקע צרפתי שייראה כאילו כל זה קורה בבית, בצרפת. כך קבעה את העקרון של חלום ומציאות מעורבבים היטב ביחד.

הלן ופייר, השפיעו מאוד זו על זה, גם סחבו אחד מהשני רעיונות ונושאים, והיו רבים מי יפרסם מה ומי יכתוב עבור מי, אבל הצלחת העתונים שלהם הפכה אותם למכתירים של פוליטיקאים ומעצבי־אופנה וקובעי סגנון חיים. בביתם היפה היו נפגשים כל המי־ומי של צרפת והעולם ואוכלים את המעדנים הרוסיים שהלן לימדה את הטבחית שלה לבשל. היו שם מריה קאלאס ואונאסיס, מרלון בראנדו ומרטין לותר קינג, בריג'יט בארדו, סימון דה־בובואר וז'אן־פול סארטר, אבל גם אז הלן לא איבדה את החוש שהדריך אותה בדיוק מה אנשים פשוטים אוהבים. את בארדו, שכבר הייתה כוכבת מפורסמת, שכנעה לדגמן לצילום אופנה בשמלת משבצות ורודה־לבנה, שהפכה לאופנה בינלאומית; דה־בובואר פרסמה ב"אל" כמה מסיפוריה הראשונים.

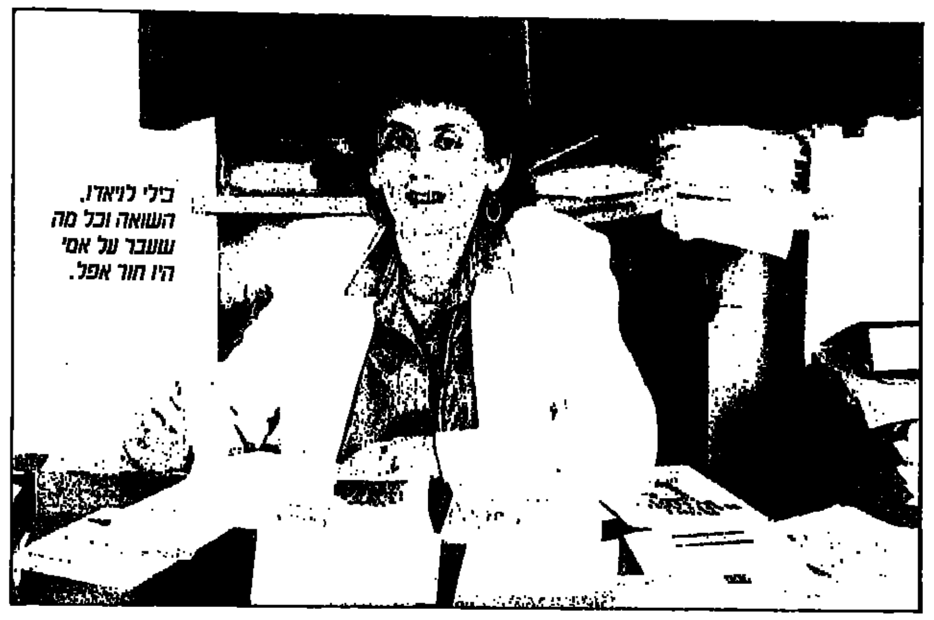
הלן לאזארף גילתה את איב סאן־לוראן, היתה הראשונה שפרסמה לאחר המלחמה את הבגדים של שאנל, שנחשדה בשיתוף פעולה עם הגרמנים. היא הכניסה אקשן בתצלומי אופנה: במקום דוגמניות אלגנטיות וקפואות, שלובשות בגד של דיור על רקע סלון אלגנטי, נשענות על כסא מוזהב, הוציאה את הדוגמניות לקרקס נודד שעברה על פניו באותו בוקר בדרך לעבודה. במשרדי המערכת הקימה אולפן צילום שאליו הביאה ערימות תציר ועדר עיזים, כדי ליצור אוירה כפרית. אולי התרומה הגדולה ביותר שלה לאופנה הצרפתית היתה עידוד מעצבים ויצרנים לייצר בגדים מוכנים. כל שבוע פירסמה אחד מהם בשבועון עם תוית שנקראה "בון מאג'יק", שמאפשרת לקוראות לקנות בגד שמעוצב בלעדית ל"אל". זה היה ב־1945, כשהצרפתיות עוד לבשו בגדים שהתופרת הקטנה שלהן תפרה והיו רק מעט בגדים מוכנים. אבל הן עדיין אוהבות לקנות בגדים ואביזרים שנושאים את שם השבועון עם אותו תלוש.

לסיפור הזה יש סוף עצוב. בראשית שנות השבעים נעשתה הלן מוזרה, התחילה לשכוח דברים, נקלעה למצבי־רוח תוקפניים; בתחילה חשבו עובדיה וידידיה שזה חלק מהאקסצנטריות, שאפיינה אותה כל חייה. ב־ 1972 נפטר פייר לאזארף מסרטן. לפני שמת אירגן בית בדרום צרפת וצוות שיטפל בהלן. הוא ידע שהיא חולה במחלת "הלצהיימר" ולא תוכל להמשיך ולתפקד. הלן פרשה לשם זמן קצר לאחר מכן. 16 שנים עוד חיתה הלן בבית הזה שלא יצאה ממנו, ומתה רק לפני שלשה חדשים, מנותקת מהמציאות ולא מודעת להצלחה הבינלאומית של ה"בייבי" שלה.

טראומה

אילנה באום
צילום: סקופ 80

הסיוט של בילי


בילי לניאדו. השואה וכל מה שעבר על אמי היו חור אפל.

"מאז שהייתי ילדה קטנה היה ברור שעל זה לא מדברים. רק מהמספר המקועקע על זרועה ידענו, שאמא היתה באושוויץ" – בילי לניאדו, בכנס ניצולי שואה, השבוע בירושלים.

בחג החנוכה השנה למדה בילי לניאדו לראשונה, כי אמה, ילידת קרקוב שבפולין, עברה במלחמת העולם השניה שמונה מחנות ריכוז, הסגר והשמדה – כאשר האחרון שבהם היה אושוויץ. את המידע סיפק לה אסף, בנה בן ה־16. בילי, דור שני לניצולי שואה, לומדת דרך בנה, הלא הוא הנכד של אמה, רחל, מה היה שם.

"לי – אמא שלי מעולם לא סיפרה. מאז שהייתי ילדה קטנה היה ברור שלא מדברים. היא גם קיבלה הוראה מפורשת מאבא, שלא מספרים סיפורי שואה.

"מהמספר המקועקע על זרועה ידענו כי אמא היתה באושוויץ – אבל לא ידענו הרבה יותר מזה", מספרת בילי, דוברת מרכז ההסברה ויו"ר הוועדה המארגנת של הכנס הבינלאומי הראשון של בני ניצולי שואה, המתקיים השבוע במלון רמדה־רנסאנס בירושלים. לפני הכנס עברו עליה חלומות ביעותים: סיוט אחד היה שאיש לא מגיע לכינוס. הסיוט השני: תאי הגזים. בילי מול הגזים.

"השואה וכל מה שעבר על אמי היה חור אפל. לא מדברים עליו ולא שואלים. יתכן שזו טעות של שני הצדדים – אבל הפחד..." מובן שאי־אפשר לומר שבילי ואחותה לא ידעו כלום. כל אימת שסרבה אחת הילדות לאכול, אמא היתה אומרת משהו כמו: "אנחנו אכלנו שם מרק מקליפות וג'וקים – ובעיניך זה לא מוצא חן? אכלנו כי צריך לאכול".

והיתה האווירה הזו של ניצולי שואה. אמא שלא מסוגלת לטפל בילדים, כי היא שרויה בתקופות ארוכות של התמוטטות עצבים, דכאונות וחלומות ביעותים. בני הדור השני מרגישים הכל – אבל יודעים מעט.

אנחנו נפגשות בבית קפה. על סלט (בריאות של בילי; סלט השף שלי), והיא מספרת, יותר נכון – מרוחת, במין טון נון־שאלאנטי, על חוויות מאוד אישיות, מאוד אינטימיות של היותה בת דור־שני לשואה. את כל סיפוריו של ק. צטניק קראה כבר בגיל עשר. בכל יום שואה היא מאזינה לכל תוכניות הרדיו. קוראת הרבה על השואה. "מאחר שלא ידעתי – הדמיון עבד שעות נוספות. כל מה שקראתי – היה נדמה לי שעבר על אמא שלי".

ובכל זאת, על תאי הגזים למדה לראשונה רק לפני שנתיים, אחרי שראתה את הסרט "שואה" של קלוד לנצמן ועקבה אחר משפט דמיאניוק. "ואני שואלת את עצמי אם זו לא בושה, שאדם בגילי, 38, מבין רק עכשיו, לראשונה, מה זה תאי הגזים".

אסף סיפר לה, כיצד ניצלה סבתא שלו בדרך נס מהגזים: "היא ואחותה הגיעו לאושוויץ, עמדו ערומות בכניסה לתאי הגזים – ואז קרתה איזו תקלה. הגז הפסיק לפעול. שלושה ימים הן חיכו, וידעו למה הן מחכות. אחד מהזונדרקומנדו, שהכיר אותן, גילה להן... אבל בדרך לא ברורה הגיע קצין אס.אס., שאל את אמא בת כמה היא ופסק שתעמוד בצד החיים..."

את הדרך הכמעט אובייקטיבית הזו של סיפור הדברים סיגלה לעצמה, כדי לא להתמוטט. "זה לא פשוט ולא קל לדבר", היא מסבירה.

כשהחלה מלחמת העולם הי"2 היתה אמה של בילי נערה בת 14. אביה של בילי היה היהודי הראשון אותו פגשה בתום המלחמה. הוא היה חייל בצבא הרוסי המשחרר. כך נפגשו ונישאו. בדרך מפולין שהו בתחנת מעבר במרסיי. שם הרתה רחל. בילי, הבכורה, נולדה כבר בארץ.

"אני אחד הילדים שאגד מוצל הוציא מתוכו. הכל עבר עלי: קשיי קליטה, מעברות, מעבר מדירה לדירה – הכל. לא פעם אמרתי לעצמי, כמה חבל שאבא שלי לא היה פלמ"חניק, או פרטיזן לפחות".

בילי נישאה לאלי לניאדו, יוצא עדות המזרח. אלי היה הדובר הראשון של שגרירות ישראל במצרים, כתקופת הזוהר שנמשכה שנתיים וחצי עד למלחמת לבנון. ממצרים היא זוכרת שתי אפיזודות: אחד החברים המצריים אמר לה בערב חברתי: "קומאון, אל תספרי לי שבאמת נרצחו שישה מיליון יהודים בשואה. מקסימום מיליון, אבל יותר הגיוני שרק איזה 1,600 איש. אתם קצת מגזימים". בילי הזדעזעה, אבל לא הצליחה לשכנע.

המקרה השני היה בעת ארועי סברה ושתילה. בילי – עדיין במצרים – הלכה לקצב הקבוע שלה. שמעה אותו אומר בערבית "הישראלים האלה רוצחים פלשתינאים" ומרביץ קללה. "אמרתי לעצמי, אני לא אשתוק לו. אני ישראלית, לא יהודיה כנועה..."

בילי פנתה לקצב: "אני בטוחה שאתה לא מצרי, כי המצרים מאוד מנומסים ולא מדברים כך". הקצב צעק לעברה "ס'תלקי מפה!" בילי הסתלקה, לא קודם שאמרה לו שלעולם לא תדרוך יותר כף רגלה בפתח האיטליז שלו. "כישראלית, לא נתתי שישפיל אותי".

איכשהו הזמן בשל לשמוע מה עבר על אמה. שירו של שלמה ארצי "אבא, כמה זמן כבר נשאר לנו להיות יחד..." מבטא את ההרגשה שלה. יצאה לפולין לפני שנים אחדות, יחד עם בניהם של תאומי מנגלה. "רציתי להיות עם אנשים שעברו את זה. מאחר שלא שמעתי סיפורים ישירים מפי אמא – רציתי להיות קרובה לאנשים שעברו חוויות דומות לאלו שלה".

אחרי הביקור הזה נסעה עם בעלה לטיול פרטי בפולין. לאחרונה הצליחה לשכנע את אמה כי תיסע איתה, עם אחותה ועם הבכור אסף, לפולין. אמה מסכימה – אבל לא מוכנה לחזור לאושוויץ.

בינתיים החלה בילי להיות פעילה בקרב בני הדור השני לשואה. היא כבר יודעת הרבה יותר – אבל לבנה אסף הדברים פשוטים יותר. אסף החליט כי יכתוב – במסגרת לימודיו בתיכון – עבודה על "סבתא בשואה". ביקש לראיין את סבתא. היא הסכימה. בחנוכה ישבו כמה שעות. סבתא סיפרה על השנים הראשונות לשואה וביקשה הפסקה. המשך בשבוע הבא, כך הבטיחה. ■

סתיו חורף 88–89
קרוקודיל
נעליים
מידות 35 עד 42
תיקים, חגורות
דיזנגוף סנטר שער 5/7 ת"א
טל. 03-289477

נילי שחק בופמן

מצב אישי

צ'יצ'ולינה הישראלית, תשדיר שרות

במסגרת תשדיר השירות של מדור זה בנושא "מנהג חדש בא למדינה", מתפתחת כעת תופעה שהחלה בימי הבחירות. הפצת קלטות המשבחות ומפארות את בעל העניין. כך, למשל, החלפתי השבוע צמיג במכוניתי ויחד עם הקבלה קיבלתי מהפנצ'ר־מעכר קלטת להיטים. בין השירים נשמע קולו הדרמטי המעיד על טיב צמיגיו. בימים אלה מופצת קלטת של זונת צמרת, טיטיאנה שמה, המתגאה כי בין לקוחותיה פוליטיקאים.

ביצועיה של טיטיאנה, בלונדית יפהפיה, הפכו לשיחת היום בין מקבלי שירותיה. הידיעה על הפצת הקלטת שלה גורמת להם למתח רב. לקוחותיה משלמים לה 500 דולר לבילוי. טיטיאנה נקראת בפיהם צ'יצ'ולינה הישראלית. שתיהן מתעניינות בפוליטיקה. בעצם אין מה להתפלא, וכי לא נטען כבר כי רבים מהפוליטיקאים הם זונות? לפני כשנה נאותה טיטיאנה להתראיין למגאזין מסויים ולספר על מנהגי המין של הפוליטיקאים הישראלים. לאחר מו"מ מייגע על מקום פגישה הולם (ב"הילטון" מכירים אותי, גם ב"דן" ו"שרתון") בוטל הראיון בגלל הסכום הדמיוני שדרשה טיטאנה עבור סיפורה הלוהט. ■

בכל זאת יש שיניים

בשנים האחרונות ההרגשה שלי ושל הקולגות כי אנחנו כותבים בשביל הרוח. מה שלא נכתוב לא ישנה את הרעות הבאות עלינו. לכן לפעמים נעים להיווכח שלא תמיד זה כך. במדור הקודם שלי כתבתי על אי החוקיות של כפל הקנסות שמטילה העירייה על תושבי תל־אביב, ועל אי החוקיות בעיכוב רשיונות נהיגה. באותה רשימה הצעתי למשפטנים להרים את הכפפה ולהגיש בג"ץ. מי שהרים את הכפפה היה ח"כ פרופ' שמעון שיטרית, שהחל לארגן גם שדולה של חברי כנסת כדי לשנות את החוק. ■

מיהו יהודי מהזווית של הדגים

זווית מרעננת בנושא מיהו יהודי ניתן בימים אלה על ידי גוף חרדי עלום שם, הטוען שאסור ללכת עם הזרם, כי ללכת עם הזרם פירושו לגנוב, לרמות ולשקר. את הדוגמה לכך הם מביאים מהדגים.

"איך אתה יכול להבחין במים בין דג חי לדג מת? דג מת שוחה עם הזרם, דג חי נלחם נגד הזרם. אדם, אם נוחתות עליו מכות, שיעצור רגע וישאל את עצמו מדוע זה קורה לי, ואז יבדוק את עצמו ויגלה למה נופלים עליו המכות". אז להיות יהודי במובן מיהו יהודי, צריך להיות דג חי או דג מת? זה כבר תלוי עם איזה זרם אתה הולך. ■

שמעון פרס.

הכל בגלל 4 מיליארד דולר

ההיסטוריה חוזרת על עצמה. את זאת לומד שמעון פרס על עצמו יום־יום. הקטע המכריח אותו לקבל תפקיד בניגוד למאוויי נפשו – אבל זה צו המפלגה – היה גם הקטע שלו כאשר דובר על הצטרפות רפ"י למפא"י. כל ההשמצות והטענות בעד ונגד כניסה לממשלת אחדות לאומית, נשמעות בדיוק כמו אותם הטענות שפעלו אז בעד ונגד הצטרפות רפ"י למפא"י. אז כפו על פרס את ההצטרפות בגלל מיליון וחצי לירות, חובות מערכת הבחירות של רפ"י. היום כופים עליו את תפקיד שר האוצר בגלל 4 מיליארד דולר חובות הקיבוצים וחברת העובדים. ■

חיים קשים

היכן נעלמת, ישראל, אהובתי?

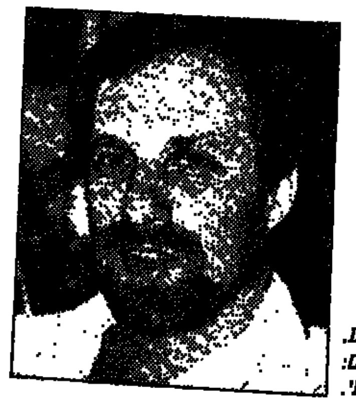
הייתי חייל קרבי. נשארו "סימנים" לשרותי – ברך הרוסה לאחר צניחה לא מוצלחת וגב שבור בתאונת אימונים. אחר־כך הלכתי ללמוד ולפני אחת עשרה שנה, בתום לימודי, נסעתי לארה"ב.

שם מצאתי דרך להגשים את החלום האמריקני: גם להרוויח כסף, גם לטייל בעולם וגם להמשיך בלימודים. התמחיתי בהבראת חברות כושלות. היו לי בית בלונג אילנד, שתי מכוניות, כלב, גרר צבועה לבן. בקיצור, הצלחתי. רוב חברי הם אמריקנים ולא היה לי עם מי לדבר על געגועי לישראל.

הכל הלך בסדר, עד לפני כשלוש שנים. אז תפסתי שאף שיש לי כל מה שרציתי, איבדתי את הדבר היקר ביותר: את נשמתי. זה נשמע מליצי אבל זו האמת. החלטתי לשוב הביתה, לישראל. החלטה נוספת: לנצל את קשריי בארה"ב ולהביא משקיעים.

עשיתי זאת והייתי שותף בהקמת שני מפעלים בארץ. נתקלתי בתופעה מוזרה, אשר חשבתי שלא יתכן שהיא קיימת בעולם המודרני של ניהול עסקים. התופעה נקראת "אילתור". "יהיה בסדר", איננה שיטת ניהול שזרים יכולים להסתגל אליה. אחד המשקיעים שהבאתי אמר לי: "פצצה אטומית אתם יודעים לעשות אבל לתפור חולצה עדיין לא".

כמובן שהוא הגזים, אבל מה שקורה עד שנתפרת חולצה הביאה אותו למסקנה, שבישראל תוכניות לטווח ארוך אינן אפשריות. התירוצים מלחמות, מילואים, ביורוקרטיה הם רק תירוצים.


אלון גלבוע.
צילום: עופר קרני.

בתחילת השנה התחתנתי, לאחר פגישה מחודשת בארץ עם אהובת נעורי מהתיכון. מאחר והלב שלי היה כבר בארץ חיסלתי את עסקיי בארה"ב והחלטתי לחזור. מומחיותי היא מפעלים כושלים, וכאלה לא חסרים בארץ. מלבד זאת חזרתי לא מתוך הברח אלא מתוך רצון. לכן הייתי בטוח שהתאקלמותי תהיה קלה.

חזרתי, אך בנשמתי לא זכיתי. אין בארץ ידע (היוצא מן הכלל מצביע על הכלל) איך לנהל עסק ריווחי. אבל ב"להכנס לחובות" אנחנו אלופים. ככל שאני לומד יותר על הנעשה כאן אני מזועזע יותר. ישראל מנסה לחקות את ארה"ב בלי שתהיה מוכנה להשקיע כמו ארה"ב. כאשר אני קורא על קונצרן כור ועל המו"מ שניהלו עם בנקרס טראסט אני לא יודע אם לצחוק או לבכות.

כיום, חצי שנה לאחר שחזרתי "הביתה", עדיין לא מצאתי עבודה. אינני מחפש להיות מנכ"ל. למרות כל התארים שלי ונסיוני המקצועי אני מוכן לכל עבודה. הרי בארה"ב התחלתי כנהג מונית כדי להתקיים. אני פשוט שואל את עצמי אם בישראל רוצים בכלל שיורדים יחזרו, או שנוח לכולם שהם ישארו שם כדי שיהיה על מי להתלונן.

לא מקבלים אותי לעבודה "פחותת ערך" משום שיש לי יותר מדי כישורים. במקומות אחרים, להם שלחתי את קורות חיי והתקבלתי לראיון, נאמר לי שקודם כל אני צריך להוכיח את עצמי בארץ. אחד המראיינים אמר לי מפורשות, וזה ציטוט מדויק: "אתה ישבת בארה"ב ועשית חיים כאשר אנחנו קרענו כאן את התחת, אז תאכל חרא כמונו ואז נראה".

אפילו אמא גרועה עדיפה מהיעדר אמא, אבל צריך גם לאכול. אין לי קשרים בישראל היכולים לעזור לי במציאת עבודה. האטימות מכאיבה לי. נוכחתי לדעת שישראל אינה זקוקה לי ולמאות אלפי יורדים אחרים. אלה התחרים בגלל געגועים לארץ מתקבלים בזלזול.

ישראל אהובתי אינה קיימת. אינני מרים ידיים בקלות, אך כדי להשאר בארץ צריך באמת להיות מצוייד באמונה אדירה. ■

אלון גלבוע, רעננה

ד"ר הרברט פנסטרהיים
וג'ין באר

דרכים לשיפור ולהעשרת מערכת היחסים החשובה ביותר. האושר אינו דבר מובן מאליו.

מיתוסים בחיי נישואים

אחד הדברים החשובים שאתם יכולים לעשות לשיפור חיי הנישואים שלכם, הוא להתעלם מההנחות החברתיות המקובלות. אם תזכרו כי מה שאמור לקרות קורה רק לעתים רחוקות – תהיו הרבה יותר מאושרים.

1. מיתוס – "והם חיים באושר ועושר עד עצם היום הזה".

מציאות – האושר אינו מגיע בעצמו. אנו גורמים לו להגיע, על ידי כך שאנו מספרים זה לזו מהם הדברים אותם אנו רוצים באמת.

2. מיתוס – "בן זוגי יישאר תמיד כפי שהוא היום".

מציאות – במציאות בני אדם משתנים. אם אנו מצפים שהיחסים ישארו כפי שהם, אנו מסרבים להסתגל לשינויים. התוצאה היא ציפיות בלתי מציאותיות, שלעולם לא באות על סיפוקן.

3. מיתוס – "אם נריב, נהרוס את יחסינו".

מציאות – במערכת יחסים קרובה מטרת המריבה אינה לנצח, אלא להבהיר אי הבנות ונקודות מחלוקת. כאשר בני זוג אינם רבים, הם קוברים את מצוקותיהם עד שאחד מהם מתפוצץ, או שהם מפתחים יחידה זוגית שטחית ורדודה, שבמסגרתה לא ניתן לשתף זה את זו ברגשות.

4. מיתוס – "אפשר להשיג בחיי הנישואים את כל מה שאני רוצה".

מציאות – כל אחד מבני הזוג חייב לכבד את צרכיו של השני, ומכאן נובעת מחוייבות לפשרות. מי שמתעקש שהדברים תמיד ייעשו על פי דרכו, מתכחש לעצמיות בן זוגו. האכזבה, במקרים כאלה, הינה בלתי נמנעת.

5. מיתוס – "עיסוק בענייני האישיים אינו אפשרי במסגרת חיי הנישואים".

מציאות – כל אחד מבני הזוג זקוק למרחב לעצמו. בלעדיו, אחד הצדדים יחוש לכוד ומוגבל. במקרה כזה, דרך מילוט אפשרית היא בריחה ממערכת היחסים.

איך לנבש גבולות ברורים

● התמקדו במעשים, ברגשות ובאיכויות המייצגות את הצד הטוב של מערכת יחסיכם. האם אתם מתרגזים לעתים קרובות בגלל דברים קטנים, שהיו עם הזמן למקורות כעס קבועים? האם המצב הגיע לידי כך שגורמים אלו שולטים בנישואיכם?

זה לא חייב להיות כך. למשל, מספרת אשה נשואה: "בימי חול בעלי לעולם לא שותה אלכוהול. אבל כשאנו הולכים למסיבה מדי פעם, הוא שותה יותר מדי. אני כבר לא טורחת לשכנע אותו שלא לעשות זאת, רק מקניטה אותו למחרת כשהוא קם מהשינה עם כאב ראש. מצד שני, אני סוגרת חשבונות כפייתית. זה קורה כאשר הוא מקניט אותי".

● אם איכפת לכם מבן זוגכם, אולם אינכם מבטאים את רגשותיכם כלפיו, בן זוגכם ודאי תוהה אם אתם אוהבים אותו באמת. בני זוג שאיכפת להם זה מזה, צריכים להשתמש בגילויי חיבה כל הזמן. "התגעגעתי אליך כל היום", הוא פתק שאשה יכולה להשאיר לבעלה, שימצא אותו על המקרר לכשיחזור הביתה, או, "אני כבר מתה לרגע שאראה אותך" – פתק שבעל יכול להגניב לתיק היד של אשתו לפני שהוא יוצא לעבודה.

הבנה, רכות

כאשר בן הזוג מפגין רכות, קבלו זאת. אם הוא אומר: "את כליבך מתוקה בעיני", אל תדחי אותו באמירה נוסח: "כן, אבל אתה לא מתוק בעיני". מעשה כזה מעיד על חוסר אומץ לנסות להיות נאהבת.

אתם עשויים לחשוב שאתם מבטאים רכות וחיבה, אולם שימו לב, יתכן שהמחווה היא זו שאתם רוצים, ולא מה שבן הזוג משתוקק לו. למשל, השקעת שעות ארוכות בהכנת ארוחת ערב חגיגית בעוד שהוא, משתוקק לארוחת ערב רגילה ויום־יומית, כזו שלא תצטרכי לטרוח על הכנתה, ובערב תשבי לצדו נעימה ורעננה. הוא רוצה נינוחות, את מספקת פתח לתריקה ביחסים.

קבלו את הערכתו של בן זוגכם על הבעות הרכות והחיבה שלכם, ועל האופן בו אתם עושים זאת. וכמובן, אפשרו לו לדעת אם הבעת החיבה הצליחה לגעת ללבכם. ■

● עצה חשובה: התייחסו אל בן זוגכם כאל מישהו/י שאתם יוצאים איתו ומחזרים אחריו.

איך לבנות אמון הדדי

התייחסו לאמון כאל אבן הפינה במערכת היחסים, אך זכרו כי יש גבול ליכולתו של כל שותף לבטוח בשני. השתמשו בשאלון הבא כאמצעי להצביע על נקודות חולשה וחוזק במערכת היחסים שלכם.

שלב א': השתמשו בטבלת הדירוג הבאה. כל אחד מכם צריך לכתוב על דף נייר נפרד את הניקוד שצבר בכל שאלה.

1. בכלל לא
2. בקושי רב.
3. יותר בוטח מאשר לא בוטח.
4. בוטח מאוד.
5. אמון מלא ללא כל היסוס.

רשימה ראשונה – פעולות: עד כמה אתם סומכים על בן הזוג בתחומים הבאים?

[ ] קבלת החלטות בנושאים הקשורים בכסף.
[ ] ביצוע עבודות הכרחיות בבית.
[ ] שימוש שוטף בכסף.
[ ] ביצוע עבודות בית שאינן הכרחיות או רחופות.
[ ] נהיגה – אופן הנהיגה והטיפול ברכב.
[ ] טיפול בילדים.
[ ] טיפול בך בעת מחלה.
[ ] התנהגות חברתית מחוץ לבית.
[ ] בגידות – נאמנות מינית.

רשימה שניה – רגשות: האם אתם יכולים לבטוח בבן הזוג שיגלה רגישות לתחושות שאתם מביעים?

[ ] רגשות כלפי משפחתך שלך.
[ ] רגשות כלפי משפחת בן הזוג.
[ ] רגשות כלפי חברים.
[ ] רגשות כלפי ילדיכם.
[ ] רגשות כלפי בעיות הקשורות במקום העבודה.
[ ] רגשות נעימים כלפי אנשים שאינם קשורים בבן/בת הזוג.
[ ] רגשות שליליים כלפי אנשים שאינם קשורים בבן/בת הזוג.
[ ] רגשות שליליים או בקורת כלפי בן/בת הזוג.
[ ] תגובתך לרגשות בן/בת הזוג.

שלב ב': הקריאו זה לזו את תשובותיכם. אפשרו לכל אחד מכם כמה דקות מחשבה על תגובת השני. אתם עשויים לגלות כי אף אחד מכם לא סומך על השני בענייני ניהול כספים, ולהחליט כתוצאה מכך להשתמש בשירותי מנהל עסקים שכיר. יתכן שתגלו כי אתם סומכים זה על זו יותר מאשר בעבר. למשל, אם אחד מכם חלה במחלה קשה, ובן הזוג הוכיח נכונות לתמיכה ושיפול מסור.

3 דרכים לשיפור דפוסי אהבתכם

● הבהירו את הבעיה ונסו לפתור אותה.
● כאשר מתעורר קונפליקט, קחו פסק זמן לבירור סיבתו. לאחר מכן, לעתים קרובות ייראה הפתרון כר השנה.

קן, איש עסקים בן 34, מספר כי התעוררה בעיה ביחסים בין אמו לאשתו. הן נהגו לריב על עניינים פעוטים, בדרך כלל באשמתה של אמו. כשהפיצוצים החלו להיות תכופים יותר ויותר, כינס קן פגישת הבהרה בביתם ועמד על כך שגם אביו יהיה נוכח. מיד בתחילת הפגישה הצהיר קן בתקיפות: "אני נשוי לאשתי למשך כל שאר חיי". קן הצהיר בגילוי לב על נאמנותו, דבר שגרם ישירות לכך שאשתו תרגיש אליו קירבה רבה יותר, ובאופן עקיף, לכך שהמריבות עם אמו ייראו לה הרבה פחות חשובות. לא עוד מריבה שמאחוריה עומד ספק בדבר נאמנותו הכפולה של קן (אמא מול אשה). כתוצאה מכך השתפרו היחסים עם החותנת.

● אבחנו באיזו בעיה לטפל ומאיזו בעיה להתעלם.
● נסיון להתמודד עם כמה בעיות בו־זמנית עלול לגרום ערעור כה חזק של היחסים, עד כדי איום על המטרה העיקרית – המשך קיומה של מערכת היחסים. לכן, עדיף לדחות פתרונם של קונפליקטים מסויימים.

סוזן מתנגדת לזמן הרב שמקדיש בעלה לריצה בגנים, אולם אינה מעלה את הנושא. היא אומרת: "הריצה מפרידה בינינו, אבל בגלל שזה כל־כך חשוב לו, הפסקתי להעלות את העניין. עכשיו אנחנו זוג מאושר יותר".

● במקום לראות עצמך כקורבן של מערכת היחסים, למד להעניק ולקבל תמיכה.
● משברים וזעזועים קורים כל הזמן, אך יש לתת עדיפות ראשונה לחיי הנישואים.

כמה זמן אתם נשואים?

חוסר שביעות רצון מופיע בדרך־כלל בין השנה השביעית לשנה ה־15 לנישואין. אם תוכלו לזהות תקופה כזו ולהודות כי אתם אכן עוברים תקופה של חילוקי דעות והערכה מחודשת של מצבכם, קיים סיכוי מצוין שתגיעו למערכת יחסים טובה בהרבה מזו שהיתה לכם לפני המשבר. ■

כאשר מילי, אשה עובדת בעלת מחוייבויות רבות למקום עבודתה, התחתנה עם אל, גרוש עם שני ילדים מנישואיו הקודמים, הפכה כבת אחת לאם חורגת בסופי השבוע. אל הוא אב מסור ביותר, המארח בביתו את שני בניו הצעירים מדי סוף שבוע. מילי אהבה את ילדיו ולא היה איכפת לה לעבוד קשה יותר בימי המנוחה, אך כאשר כל אחד מהילדים החל להביא עמו חבר כל פעם, החליטה שזה מוגזם. אל מצא פתרון: פעם בשבועיים הילדים יוכלו להביא עמם חברים, ובשאר הזמן יגיעו בגפם. "זה עדיין יהיה קשה, אבל זהו בכל־זאת הבדל גדול", אומרת מילי בחיוך.

כשהכל לא מסתדר

יש תקופות בהן אתם באמת משתדלים. אתם מבינים מה הבעיה. אתם משוחחים. אתם משתדלים לעשות דברים בצורה שונה. אבל זה לא עוזר. כל אחד מכם מרגיש כאילו הוא הקורבן, ולמרות זאת, שניכם רוצים בהמשך הנישואים. מה לעשות?

שנו את גישתכם.

יתכן שיהיה לכם קשה מדי לפתור בעיה מסויימת. התחילו בצעד קטן. למשל, אם אתם רוצים להחשף יותר בפני שותפכם לחיים, אל תנסו לשתפו בכל מחשבה העוברת בראשכם ובכל מה שחשבתם בעבר. נסיון כזה עשוי להיות קשה מדי בתחילה. אם אתם ביישנים, תצטרכו להתחיל בכך שתספרו לבן הזוג על מחשבותיכם ותחושותיכם ביחס לאנשים אחרים.

אתם עשויים לוותר בקלות רבה מדי. זה פועל כמו בדייאטה: בנקודה כלשהיא, כאשר מועדים, מתחילים לסגת. דעו מראש שזה עתיד לקרות, וכאשר תרגישו שאתם מתחילים לסגת, התחילו שוב בתוכנית השיפור שקבעתם לעצמכם. לעולם אל תניחו לנסיגה זמנית להוריד אתכם מהמסלול לחלוטין.

נסו לפתור ניגודים פנימיים. מהם הדברים בתוככם אשר עוצרים אתכם מלפתח מערכת יחסי אהבה מלאים ומספקים?

שחזרו את ילדותכם. אולי קשה לכם להיות חלק ממערכת יחסים אינטימית משום שאין לכם מודל לחיקוי. האם הורייך הפגינו אהבה איש כלפי רעותו? וכלפיכם? אתם לא חייבים להיות כמו הוריכם, וגם אינכם צריכים לחוש בלתי נאהבים משום שהם לא הפגינו את החיבה שרציתם.

למשל, אשה אחת זוכרת כי בילדותה ראתה את עצמה כבת הבלתי אהובה. מאוחר יותר, הפחד להיפגע גבר על רצונה להראות את אהבתה, דבר שהשפיע, כמובן, על נישואיה. עליכם להזכיר לעצמכם כי גם אם הוריכם לא הראו את אהבתם באופן בו ציפיתם לו, אדם אחר יכול ומוכן לאהוב.

דוגמה אחרת: האם אתם זוכרים את היום הראשון בו אמכם עזבה אתכם בפתח גן הילדים, ואתם נשארתם בוכים? זכרון כזה יכול לעצב חרדת נטישה, שתשפיע עליכם היום. החרדה הזו עשוייה להתרגם בחיי הנישואין לרצון שמישהו ידאג לכם, במקום ליכולת להעניק אהבה. גם היום אתם עלולים לתרגם את יחסו של בן זוגכם להיותכם הילד הננטש, קורבן ההורה שעזב אותו בפתח גן הילדים.

יש בדרך כלל דברים מסויימים המונעים מאנשים לשפר את חיי הנישואים. למשל, יתכן כי הוריך יצאו למסיבות לעיתים קרובות, ולך נותר זכרון מר – אתה שונא מסיבות. כשמגיעה מסיבה כלשהיא, מעבר למסיבות החברתיות אליהן אתם רגילים ללכת, אתה עשוי לומר: "איך אני יכול ללכת למסיבה עכשיו, כשאני כל כך כועס עלייך?" אתה מעדיף להשאיר את הנישואים במצבם הרפוק, העיקר להתחמק ממצב שאתה מפחד ממנו. במקרה זה, הליכה למסיבה.

זכרו: להרגיש אהבה זה לא מספיק, יש להראותה. אי יכולת להראות אהבה היא האיום הגדול ביותר על חיי הנישואים. כאשר אתה מלמד את עצמך להראות אהבה, אתה מחזק את עצמך ואת מערכת היחסים שלך. ■

אינטימיות

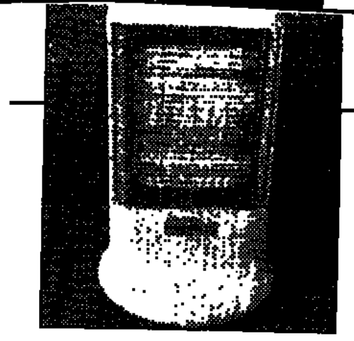
כדי לשפר את נישואיך שאל את עצמך את השאלות הבאות:

• עד כמה אני ממוקד בעצמי? נסה להעריך עד כמה אתה מתמקד ברגשותייך ובבעיותיך, במקום באלו של בן זוגך. אם לעתים קרובות אתה מגיב כאילו אתה שופט את בן זוגך, הדבר מעיד על כך שאתה ממוקד בעצמך. שיפוט בן זוגך לכף חובה, יכול להעיד על בעיה שיש לך עם עצמך בנוגע לאינטימיות.

• באיזו מידה אתה מעריך את בן זוגך כבעל תפקיד חברתי, במקום להעריכו כאדם בעל אישיות? בדוק באיזו מידה אתה שופט את בן זוגך על־פי התפקיד החברתי שאתה מייחס לאשה, או את מייחסת לבעל, במקום להעריך את שותפך לחיים כבעל אישיות עצמית. הימנעו מכך בעתיד.

• באיזו מידה אני מתייחס לשותפי לחיים כאל אדם בפני עצמו? האם אתה יכול להתמודד עם תיסכולים וצרכים מנוגדים ובכל זאת להמשיך להעריך את בן זוגך בזכות תכונותיו ואופיו המיוחד? אינך חייב לקבל את כל היבטי התנהגותו, אך עליך לכבד את שותפך לחיים ואת ההיבטים הבסיסיים של אישיותו. ■

שרות ליידים הום ג'ורנאל   הביאה לדפוס: הדס מנור

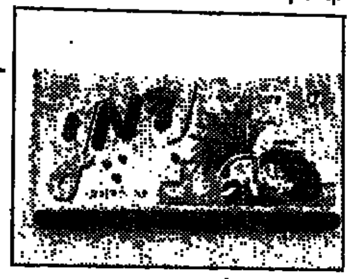


הסל של מיכל

משקה כשר, ברוח הזמן

★ חברת תבורי הכינה משקה קל חדש, שוי קולה. זהו משקה נפוץ בארה"ב והוא למעשה קולה בטעם דובדבנים. מוגש בבקבוקי פלסטיק של 2 ליטר וגם באריזה אישית – פחיות בנות 330 מ"ל. האריזה נושאת שתי חותמות כשרות, האחת של רבנות בת"ים והשניה, של הרב לנדא. ברוח הזמן.

★ משווקי הירקות והפירות הגיעו למסקנה ההגיונית, כי גם למוצרים החקלאים מגיעה אריזה נאה. אחת הסיבות המונעות ממני למשל לקנות 5 ק"ג תפוזים כשאני עוברת בשוק או בדוכן הירקות, והפרי הטרי קורץ לי, היא המחשבה על "איך אסחוב עכשיו 5 ק"ג". המועצה לפרי הדר מנסה עכשיו פתרון יפה לזן חדש של קלמנטינות הסופר ג'מבו. קלמנטינות גדולות, באריזת קרטון בעלת ידית. גם לנו מגיע.



★ שוקולד חדש מתוצרת ורד הגליל מיועד לקהל מטרה צעיר – ילדים. החברה לקחה על עצמה משימה קשה – לצרף לכל תפיסת שוקולד דפדפת קטנה המכילה סיפור, חידה ומבצע הגרלות. "זהו מוצר לילדים עם רצינות של מבוגרים", אמרו אנשי החברה.

"לא רצינו לחזור על דמויות לקוחות מסדרות טלוויזיה אמריקניות, ויצרנו דמויות ישראליות בעלות שמות ישראלים, נועה ונדב. כל חפיסת שוקולד מכילה ספרון. בחברה מקווים, כי הילדים יאספו אותם ויתלהבו מהם לא פחות מאשר מדמויות הזבל, הדבורה מאיה או דיסני. מחיר השוקולד החדש נדמלי – 1.78 שקל. שוקולד עם חינוך.

★ ילדי המפתח, אלה המגיעים הביתה בצהריים כאשר הוריהם בעבודה, ועליהם להכין לעצמם ארוחה, הם קהל מטרה שהרבה חברות מתחרות עליו. הוסיפו אליהם את הסטודנטים, המשפחות הצעירות, את המבוגרים הבודדים, והרי לכם קבוצה גדולה הזקוקה למוצרי מזון קלי הכנה. חברת אסם

החליטה להיכנס לענף הארוחות המוכנות, בעיקר בשביל קהל מטרה זה. הפעם מדובר בארוחה מוכנה, המוגשת באריזה שיש לחממה בתוך סיר מים. הארוחה אינה מכילה חומרים משמרים, אינה מצריכה חימום בתנור, ובעיקר – אינה קפואה ואינה מצריכה שימור בקירור. סדרת ארוחות הקדרה המהירה (8.80־9.50 שקל) נמכרת בחנויות המזון ומציעה חזה עוף עם אורז ותירס, מוסקה ברוטב עגבניות, עוף עם ירקות ברוטב קארי ועוד. החימום לוקח 15 דקות, בתוך האריזה, וניתן גם להכנה במיקרוגל, כאשר מוציאים את הארוחה מהמגשית לצלחת.

★ גל מקרי הפוליו הביא לפריחה מחודשת של מוצרי ניקוי וחיטוי. לצד פריחת נוזלי ניקוי

למיניהם עלה מאוד הביקוש לפילטרים ומסננים ביתיים המורכבים על הברזים. קיבוץ נתיב הל"ה מתמחה ביצור מכשירים לטיהור מי שתיה והוא מביא פיתוח חדש, תמי 4, מכשיר המורכב מתחת לכיור ומספק מי שתיה מטוהרים. הוא אינו מזקק את מי הברז אלא משפר מי שתיה, באמצעות ברז מיוחד המורכב בכיור. יחודו של המכשיר הוא שאינו מופעל באמצעות פילטרים – הידועים כמוצר שנסתם ויש להחליפם לעיתים קרובות – אלא באמצעות קרינה אולטרה־סגולית. ד"ר שושנה ויסמן, מהמכון למיקרוביולוגיה של המזון, בדקה את המכשיר והתברר, כי אכן המים שטוהרו לא הכילו חיידקים. המחיר פלוס הרכבה – 670 שקל. החלפת פחם כל חצי שנה, החלפת נורה כל שנה. היצרנים אינם טוענים שהטיהור הוא מוחלט. המכשיר אינו יעיל נגד וירוסים כמו פוליו, למשל, אך בהחלט יעיל נגד זיהומים אחרים – חיידקים, בקטריות, ריחות לוואי וכו'.

★ הנהגים יודעים, כי אחת הבעיות המפריעות בחורף לנהיגה, היא הצטברות אדים על השמשה. מפעל המגבונים בשמת חפץ חיים משווק עכשיו מגבונים טבולים בחומר המונע הצטברות האדים. אנטיפוג המכיל 35 יחידות – 5.80 שקל; אריזה של 75 יחידות – 7 שקל. בחנויות חומרי ניקוי, אביזרי רכב, רשתות השיווק.

★ ועוד לחורף – חברת אלקטרה מציגה תנור חימום חדש, בעיצוב מודרני, הפועל בטכנולוגיית קווארץ. התנור מקרין קרניים אינפרא־אדומות, מגיב מיד ללחיצת כפתור, כלומר

מתחמם מהר. היצרן טוען שהוא חוסך אנרגיה. יתרונותיו – פיזור יעיל של החום על־ידי תנועה סיבובית של המקרן, חימום ללא עשן או ריח, חימום ללא יצירת יובש ושקט. 550 שקל.

★ קפה לנדור, היצרן הוותיק, החל לשווק קפה חדש בלו סטאר באריזות ואקום השומרת על טריותו ובעיקר על הארומה. 200 גרם 3.35 שקל. 500 גרם 8.20 שקל.

★ מכשיר לגילוי פריצות, שהוא בעצם מונה אלקטרוני הניתן להרכבה על דלת, כספת, או כל מקום אחר – רושם את שעת הפתיחה, התאריך והזמן המדויק. המכשיר אינו מצפצף או מגן נגד פורצים, אך רושם את מספר הפתיחות והסגירות. מופעל על ידי סוללות ואינו ניתן לזיוף. משווק על ידי מרכז האבטחה הישראלי (טל.426683).

★ עדשות מגע חד־פעמיות מיוצרות על ידי ענק התרופות ג'ונסון אנד ג'ונסון. בארץ הן משווקות באמצעות רשת האופטיקה הבינלאומית. מיועדות לחודש. שטיפה וטיפול יש לבצע אחת לשבוע בלבד. מומלץ להתייעץ קודם עם רופאים מומחים.

● טיפות הגשם משאירות סימנים לא יפים על בגדי עור. חברת סנו הכינה תרסיס המגן על בגדי עור וז'מש. התרסיס מונע ספיגת נוזלים ומגן מפני כתמי רטיבות. התרסיס יוצר שיכבת מגן ומיועד גם לנעליים. יש להתיז ממרחק, באופן אחיד ולחזור על הטיפול אחרי ניקוי יבש.

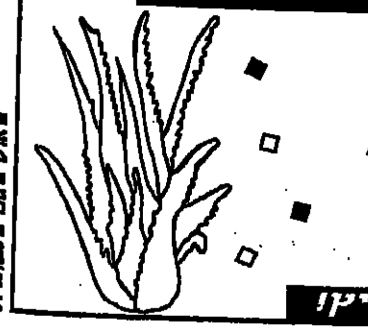
מיכל הולצמן

האם ידעת ש"אלוה-ורה" אפשר לשתות?

על תכונות המרפא המיוחדות של צמח האלוה-ורה בודאי כבר שמעת.
עד היום הכרת אותו בצורת גל, למריחה על כויות ומצעים.
מהיום, סוף סוף גם בישראל, "משקה אלוה-ורה".

על פי מחקרים שנעשו בארה"ב וביפן מסייע לשיפור התיפקוד של כל מערכות הגוף:
■ משפר את תהליך חילוף החומרים.
■ מנקה שומנים ומטהר את מערכת כלי הדם.
■ מסייע למערכת העיכול.
■ מקל במקרים של בעיות קיבה.

- להשיג בכל בתי הטבע ובבתי המרקחת -



"משקה אלוה-ורה" - הוצאנו לטבע את המיץ!

יעוץ בטל: 04-666640 03-427094

אילי ■ נמר ■ 04-666045

בריאות

הילד צועק "בן זונה"

שאלה: מה לעשות עם בני בן ארבע שהחל לקלל?

תשובה: בדרך כלל, ילדים לפני גיל בית־ספר מקללים בנוכחות הוריהם, כדי לבחון את התגובות לקללות. הפתרון הוא לא להפריז בתגובה – אך להבהיר בתקיפות, שאסור להם להשתמש במלים מסויימות.

כאשר ילדך מקלל, אמרי לו שאסור לו לומר מלים כאלה, משום שהן בלתי מנומסות, או לא יפות. אם ימשיך בכך, שלחי אותו לחדרו. חזרי על כך בכל פעם שהוא מקלל. תוך זמן קצר יבין שאסור להשתמש במלים כאלה בפומבי.

כמובן, עליך להקפיד לא לקלל בעצמך. לילדים קשה להבין מדוע מלים מסויימות הן "רעות", כאשר המבוגרים משתמשים בהן.

שאלה: אני אם עובדת, מטופלת בשלושה ילדים קטנים. לעתים קרובות אני מגיעה הביתה עייפה. כיצד אהפוך את השיבה הביתה לאחר יום קשה לנעימה יותר?

תשובה: אין פתרונות קלים, אך להלן הצעות שיכולות לעזור: כשאת אוספת את הילד מהמעון, הביאי איתך חטיף, לדרך הביתה. עשי תורנות עם בעלך, כדי שאחד מכם יוכל לאסוף את הילד מוקדם יותר, לפני ששניכם תשושים לגמרי.

אמרי לילדייך שמיד לאחר שתתאוששי קצת תתפני אליהם ותכיני ארוחת הערב. תני להם פרסים על התנהגות טובה. דרשי מהם להכין את השעורים לפני שאת מגיעה הביתה. הקלי על עצמך בכך שתעשי את הבישולים בסוף השבוע ותקפיאי מנות.

אם את יכולה להרשות לעצמך, העסיקי שמרטף שיעזור לך בשעה הראשונה לאחר בואך הביתה. שתפי את הילדים בהכנת הארוחה. עריכת שולחן היא משימה טובה לבני חמש. עשי תורנות עם בעלך בפינוי השולחן, כהדחת הכלים, ברחיצת הילדים ובקריאה לפני השינה. מדי פעם קחי את המשפחה לארוחת־ערב במסעדה.

שאלה: בני בן שלוש סובל מעצירות. האם להשתמש בנר גליצרין, או בחומרים משלשלים?

תשובה: לעולם אל תשתמשי במשלשלים או בנרות לפני שהתייעצת עם רופא. חוקן עלול לגרום לגירוי מכאיב, או לקרעים קטנים בעור, והילד עלול לדחות את הליכתו לשירותים בגלל הכאב. חומרים משלשלים עלולים להזיק כאשר משתמשים בהם במינון לא נכון.

הדרך הטובה ביותר להקל על עצירות היא לשנות את התפריט. הוסיפי מזונות עשירים בסיבים – דגנים, לחם, פירות, מיצים וירקות. אם זה לא עוזר, היוועצי ברופא. ■

(מתוך "בולטימור סאן". שאלות לד"ר פרנק אוסקי ולד"ר קתרין דיאנג'ליס, ממרכז הילד של ג'ונס הופקינס)

שילוב קטלני

רוב האנשים יודעים כי מסוכן לשתות משקאות אלכוהוליים בעת נטילת תרופות מסויימות. יש מקרים, בהם השפעתו של משקה אחד אפילו עלולה להיות מאוד בלתי־צפויה, לפעמים אפילו קטלנית. שילוב של אלכוהול עם תרופה עלול להגביר באופן משמעותי את השפעת התרופה – מעט כמו מנת־יתר של סם. האלכוהול גם עלול לפגום ביעילות התרופה, וזו סכנה של ממש בשביל אנשים שחייהם תלויים במינון מדוייק של התרופה.

כאשר שילוב של אלכוהול עם תרופה גורם את הגברת ההשפעה של התרופה, אחת הסיבות לכך יכולה להיות, שהכבד – המערכת המטהרת את הגוף מן הכימיקאלים – אינו מסוגל לטפל ביעילות בתרופה וגם באלכוהול. כתוצאה מכך, מערכת הטיהור מאיטה את הקצב, והתרופה והאלכוהול נשארים בגוף ומצטברים לרמות שעלולות להיות רעליות.

לעומת זאת, כאשר שילוב תרופה עם אלכוהול מפריע ליעילות התרופה, לעתים קרובות זאת משום שהכבד של אותו אדם (ובדרך כלל כתוצאה משתיה כרונית) למד לפעול מהר יותר מהרגיל, כדי לטהר את הגוף מהאלכוהול. לכן, כשאותו אדם נוטל תרופה כלשהי, ממשיך הכבד לפעול עליה במלוא המרץ ולסלק את התרופה מהגוף במהירות רבה מדי. במקרה כזה, אין לתרופה שהות לעשות את מלאכתה.

Good Housekeeping מביא מספר דוגמאות לגבי התגובות השונות שעלולות לקרות מעירבוב של אלכוהול עם סוגי תרופה שכיחים. התגובות יהיו שונות, בהתאם לרגישות של האדם הנוטל את התרופה, בהתאם להרכב של התרופה ולכמותה – ואפילו בהתאם לסדר בו נצרכו התרופה והאלכוהול.

בשילוב עם אלכוהול, עלולה התרופה לשיכוך כאבים טיילנול לגרום סיבוכים בכבד אצל שתיינים כרוניים. שילוב של אספירין עם אלכוהול עלול לגרום כאבי בטן.

סם הארגעה ואליום עלול, בשילוב עם אלכוהול, לגרום טישטוש חושים, שמצמצם את הכושר לנהוג ברכב ולהפעיל מכונות. התרופות נגד דכאון אלאוויל ו־אנדפ עלולות להגביר את ההשפעה המדכאת של האלכוהול.

תרופות נגד הצטננות ואלרגיה, כגון בנאדריל, עלולות, בשילוב עם אלכוהול, לגרום טישטוש ולהפריע בנהיגה ובהפעלת מכונות.

התרופה נגד זיהום פלאגיל (לזיהום וגינאלי) עלולה בשילוב עם אלכוהול לגרום גלי חום, כאב־ראש קשה, בחילות, הקאות, דפיקות לב וכאב בחזה.

תרופת השינה דורידן עלולה בשילוב עם אלכוהול לגרום טישטוש ולפגום ביכולת הנהיגה והפעלת מכונות.

תרופות משתנות, לטיפול בלחץ דם גבוה, עלולות בשילוב עם אלכוהול לגרום ירידה מוגזמת בלחץ הדם, ומכאן – סחרחורות. שילוב של ניטרוגליצרין עם אלכוהול עלול לגרום ירידה חמורה בלחץ הדם, גלי חום, כאבי ראש וסחרחורות.

תרופות נגד סוכרת, כגון אינסולין, בשילוב עם אלכוהול, עלולות לגרום רמת סוכר נמוכה ביותר, בחילות וגלי חום. ■

ויטמין בי למלחמה בסרטן

ידוע שבדמם של אנשים מעשנים יש רמות נמוכות יותר של ויטמין בי וב־12. עשן הטבק עלול להשחית את הפוליט ואת הבי־12 בתאים המרפדים את הריאות. הואיל והפוליט נחוץ לשם חלוקה נורמלית של התאים, מאמינים כי מחסור בו עלול לגרום שינויים בתאי הריאות.

קו מחשבה זה הניע את החוקרים מאוניברסיטת אלבמה בברמינגהאם לחפש בשני חומרים אלה את התפקיד שהם עשויים למלא במניעת סרטן הריאה.

החוקרים בדקו 73 מעשנים ותיקים, שאצלם נרשמו שינויים טרום־סרטניים בנוזלי הריאה. 50 אחוז מהם קיבלו עשרה מיליגרם פוליט ו־500 מיקרוגרם בי־12 מדי יום. האחרים קיבלו תרופת־דמה.

לאחר ארבעה חודשים נבדקו שוב נוזלי הריאה. התברר, כי נוזלי הריאה של הנבדקים שקיבלו את הויטמינים עברו פחות שינויים טרום־סרטניים.

החוקרים מזהירים, עם זאת, כי אין פירוש הדבר שמעשנים יכולים לקחת ויטמינים ולעשן בביטחה. תזונה טובה אכן עשויה לעזור לאנשים, אך מוטב לצמצם את הסיכון על־ידי גמילה מעישון. מחקר נוסף נדרש כדי להבהיר את תפקידם של ויטמין בי. ושאר הוויטמינים במניעת הסרטן.

מילכה למדן

חבר מאותו כוכב

התאונה לא שברה אותה

מינה. מתחילה פרק ב'.

עכשיו היא תרפיסטית. כבר כמה שנים. עוסקת בטיפול בבני־נוער בתחנה לייעוץ נפשי באיזור המרכז, ומרגישה שהיא עושה עבודה חשובה. היא עובדת בעיקר עם צעירים ומתבגרים. מעבר לכך היא אינה מוכנה למסור שום פרטים על עבודתה. עניין של אתיקה מקצועית.

היא בת שלושים וחמש. בפרק הקודם של חייה עסקה בשטח אחר לגמרי: מוסיקה. היא לימדה, הלחינה, אירגנה להקות ילדים, טיפחה כשרונות צעירים, ניגנה. החיים נראו מבטיחים, כפי שרק חיים בתחילת קריירה, עם הרבה התלהבות, יכולים להראות. ואז ארעה לה תאונת דרכים. מסוג התאונות שעליהן אנחנו קוראים יום יום בעיתונים ולא טורחים להקריש להן אפילו שבריר של התייחסות.

בשביל מינה, אורחת הערב שלנו ב"חבר מאותו כוכב", זו היתה תאונה ששינתה את כל החיים: עד אז היתה אשה צעירה ונמרצת, נשואה כאושר לבחור שהכירה עוד בצבא, ואם לשניים. היא זוכרת את הנסיעה. נסעו לאיזה ארוע משפחתי. זוכרת גם שהיה איזה בלקאאוט ושאחריו התעוררה במקום מוזר שרק אחר־כך הסתבר לה שהוא בית־חולים.

לאט לאט התחילה לקלוט שקרה משהו נורא. לאט לאט התחילה להבין שהיא עכשיו לבדה – בלי הבעל, בלי הילדים. התהליך היה קשה. יתכן שתרצה לספר עליו הערב, יתכן שלא. מאחר שמינה היא אשה חזקה מאוד, אופטימית, אוהבת חיים, החליטה לא לוותר: קודם כל הבריאה. עברה תהליך של שיקום והתארגנות מחודשת וחזרה לתפקד. אחר־כך החליטה לעשות "סוויץ'" ולהתחיל הכל מחדש. הלכה להסבה מקצועית (למדה עבודה סוציאלית) החליפה את מקום המגורים, אפילו חלק מהחברים. התחיל פרק ב' בחייה.

כעת מינה מוכנה נפשית גם לשלב הטבעי הבא של חיים חדשים: יצירת קשר רגשי חדש. מי שמבקש ליצור קשר עם מינה, מוזמן לטלפן אליה, למספר הטלפון הישיר של התוכנית: 03־266225, החל מהשעה 21.00. מספר הטלפון שלנו ישרת, כמובן, גם את אלה המעוניינים להציג את עצמם בתוכנית הפתוחה, שכן כמו בשבועות האחרונים, אנו מביאים לכם גם השבוע תוכנית משולבת של "חבר מאותו כוכב" – המזמינה גם אתכם, קוראי "סגנון", להתארח טלפונית בשידור הישיר, לצד אורחת הערב. להשתמע. ■

"קופסלטת"–המתנה האידיאלית!!
שתי קלטות באריזה מהודרת ומיוחדת.

חני ליבנה
להיטי הזהב
20 שירים בשתי קלטות
עם הלהיטים:
אשה, מקלט ללילה,
יום הולדת, ערב ועוד...

לחנים של: מתי כספי, נחום היימן, חני ליבנה, דני רובס ועוד.

שירים – נתן יונתן
20 שירים בשתי קלטות
לחנים: נחום היימן
בין השירים: חופים, אניטה וחואן, החול יזכור, שירים עד כאן, בוא נפגש ועוד.

מבצעים: מאיר בנאי
חני ליבנה, משה דץ, גיתית שובל ועוד.

לכבוד הד ארצי רח' חילזון 4 ר"ג 52622 נא לשלוח לי את ה"קופסלטת" של ☐ נתן יונתן ☐ חני ליבנה
מצורף צ'ק על סך של ______ לפקודת הד ארצי.
שם ומשפחה: ______ כתובת: ______ מיקוד: ______ טלפון: ______ תאריך: ______ החתימה: ______

במחיר מיוחד של 33 ש"ח ל"קופסלטת"
★ המחיר כולל דמי משלוח

רות קרייצר רביב
דיאטנית קלינית

דיאטה

שרביט גן־עדן

לאחר מלחמת העולם השניה החלו האמריקנים לחפש אמצעי ריפוי לנפגעי הפצצה האטומית ביפן. תוך כדי חיפושים הגיעו חוקרי סוכנות האנרגיה האטומית בלוס־אלאמוס למסקנה, כי לצמח הקרוי אלוה־ורה יש תכונות מרפא. הם ניסו והצליחו. מאז משמש צמח זה כאחד מאמצעי הטיפול החיצוני בנפגעי כוויות וקרינה.

אך מתברר, כי תגלית זו לא היתה חדשה כלל. זה אלפי שנים מייחסים עמים שונים תכונות מרפא לאלוה־ורה, אלא שבמערב התייחסו לסיפורים על הצמח כאל סיפורי פולקלור.

אלוה־ורה גדל כצמח תרבות באקלים חם. זהו צמח בשרני ממשפחה בת 200 זנים, אבל רק הזן "אלוה ברבדנסיס" מצטיין בתכונות מרפא ולכן הוא נקרא "אלוה האמיתי", או בלטינית "אלוה־ורה".

מסמך בן 3500 שנה, הנמצא באוניברסיטת לייפציג בגרמניה, מתאר את תכונותיו של הצמח. הסינים השתמשו בו לריפוי פריחות בעור, במאות 8־9 לספירה. תושבי אמריקה המרכזית והדרומית משתמשים בו זה דורות רבים לשיכוך כאבי ראש, לריפוי מהיר של חתכים ופציעות ולריפוי מחלות פנימיות שונות.

האינדיאנים קוראים לצמח "שרביט גן העדן" ואילו קולומבוס כינה אותו "הרופא בעציץ". שבחי האלוה־ורה פזורים בכתבים שונים, בתקופות שונות. בשנים האחרונות גברה התעניינות הקהילה המדעית בצמח זה והחל בייצור מסחרי של תכשירים שונים המופקים ממנו.

הצמח משמש לריפוי חיצוני – על־ידי ג'ל, ופנימי – על־ידי משקה. שימושו בקוסמטיקה ידוע כבר דורות, ולאחרונה גבר השימוש בו לתעשיית הקוסמטיקה המודרנית. האלוה־ורה משמש לטיפול בכיבים כתוצאה מזיהום גרעיני. מכאן הגיעו החוקרים גם למסקנה שאפשר להשתמש בו לטיפול בחולים המקבלים טיפול כימותרפי ולחולים המקבלים טיפול בקרינה.

באחד הטיפולים סוחטים את עלי הצמח, שבין מרכיביו 18 חומצות אמיניות. למשקה המתקבל יש תכונות מרפא למחלות רבות – בעיקר במערכת העיכול, וכן לדלקות פרקים, יתר לחץ דם, כאבי ראש ועור. המשקה טוב לשיכוך צרבת וכאבי אולקוס וקוליטיס, ומסייע לזרימת הדם.

בעת טיפול כימותרפי עלולים להיווצר פצעים בריריות הפה, הוושט ומערכת העיכול. בניסוי מצומצם שנערך בארץ ניתנו לחולים שלוש כפות משקה אלוה־ורה, פעמיים ביום, במשך חודשיים. התברר שחלה הטבה מהירה אצל מחצית החולים. גם פצעים וכיבים שאינם נגרמים מקרינה דווקא, גם הם מושפעים לטובה ע"י גרגור ובליעה של המשקה.

מנסיון ניתן לומר, כי 3–4 כפות משקה גורמות להקלה מיידית בכאבים בכלי העיכול וההפעה על הצרבת מהירה.

אין לצמח תופעות לוואי. החומר הוא טבעי ואינו מצריך מירשם רפואי. המשקה נמכר בבקבוקים ובחמיסה בטעם של למודליים (כי טעמו של הצמח הוא רע).

אין ליטול את האלוה־ורה במקום תרופה ואין לטפל במחלה על־ידי אלוה־ורה במקום ביקור אצל רופא. יש להתייחס לחומר זה כאל תוספת טבעית חשובה לתזונה היומית.

יש הנוהגים ליטול את משקה האלוה־ורה לפני ארוחה, כפעולת מנע לתופעות לוואי של אכילה גסה, שימוש באלכוהול, שימוש רב בקפה, או שימוש בתבלינים חריפים.

יש לזכור, כי בשוק מצויים מיצים וג'לי של אלוה־ורה בדרגות ריכוז שונות. ישנם מיצים העשויים מאבקה ולא מהג'לי עצמו. לכן יש לקרוא היטב את התווית. אפשר לקחת 3־6 כפות משקה ליום. נשים הרות או מניקות צריכות להימנע משתיית משקה זה. ■

עדנה כצנלסון
פסיכולוגית חינוכית

צער גידול

הילד המושלם

הורים מעטים מוכנים להודות שהתברכו ב"ילד אידיאלי" – אחד שכמעט אינו זקוק להשגחה, שקט, צייתן, הגננת־המורה אינה מתלוננת. בקיצור – ראוי לקנאה. האמנם?

"הילד המושלם" מצטייר כמי שהוא מחוץ לתחום לגבי פסיכולוגים ויועצים. לעתים קרובות יבלטו יתרונותיו בהשוואה לאחיאות עושי צרות. הוא ניגודם הבולט ולעומת הקשיים שהם מערימים הוא נוצץ באור יקרות.

כיצד מתבגשת אישיותו של "ילד אידיאלי" כזה?

★ בין הילדים "המושלמים" יש כאלה החוששים לתת ביטוי לדחפים של כעס, תוקפנות, שינאה, קינאה ותחרות. הם מדכאים ומעוותים דחפים אלה עד כדי הכחשת קיומם, לעתים קרובות מחשש שמא לא יאהבו אותם אם יראו את "פניהם האמיתיות". הם אינם יכולים לאפשר לעצמם להיות פחות ממלאכים, שמא הוריהם ידחו אותם. למשל: ילד הופך "מושלם" לאחר לידת אח כיוון שהוא חושש לתת ביטוי לרגשותיו האמיתיים.

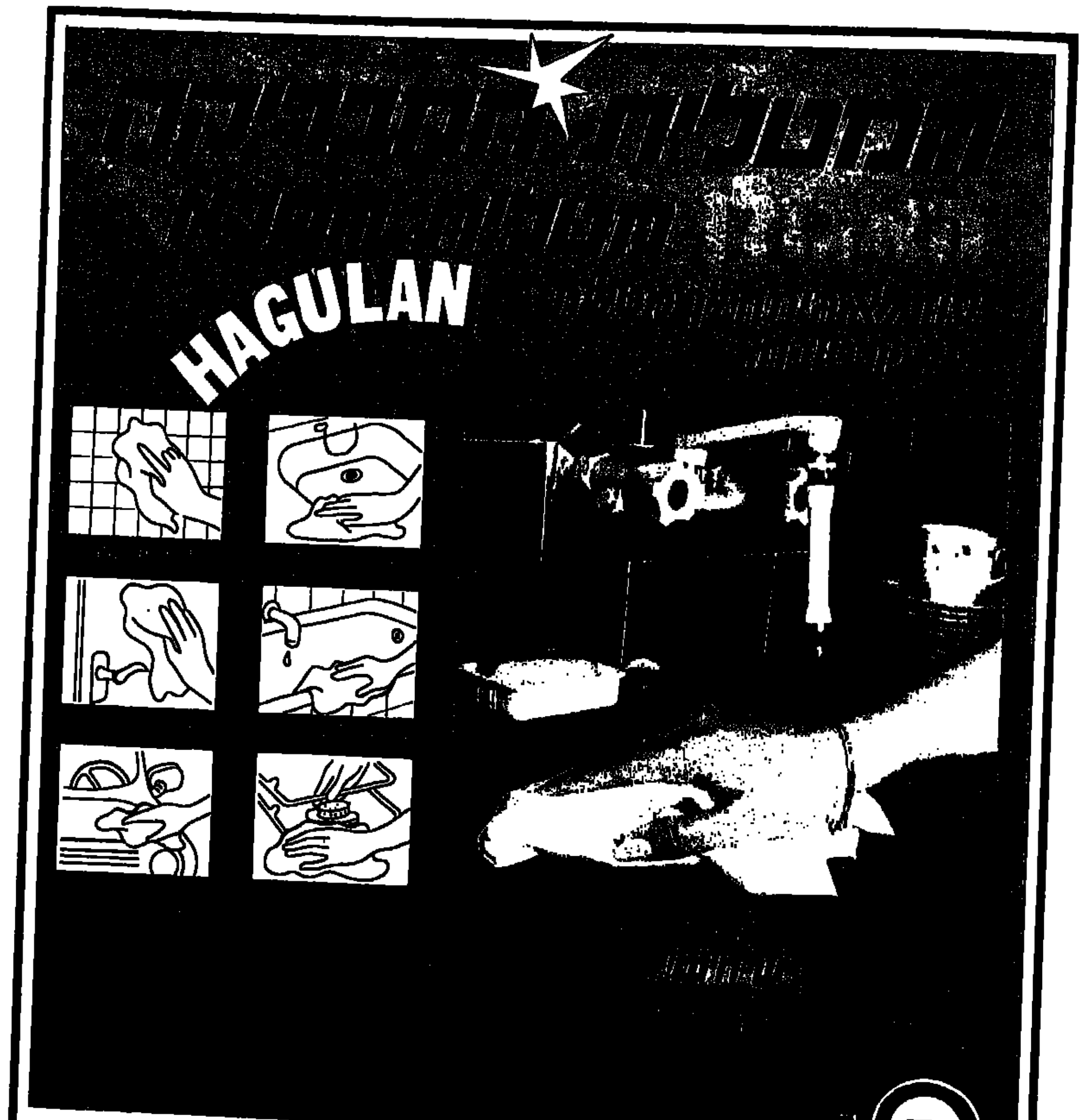
★ במשפחה שיש בה בעיות (מישהו חולה או נכה מצוקה כלכלית, ההורים רבים) הילדים מוותרים על צרכיהם ומורידים פרופיל, ובלבד שלא להעמיס נטל נוסף על המשפחה. ההורים שמחים להפטר מ"הנטל" ואינם בודקים מהו הנזק הנגרם לילד. התנהגות כזאת הרסנית לאורך זמן. למשל – ההורים עומדים להתגרש וילדיהם, החוששים שהתנהגותם הרעה תוסיף דלק למדורה, מתגמדים ו"נעלמים". אין פירושו של דבר שהם אינם מושפעים מהמתח בבית, אלא שאינם מרשים לעצמם לבטא את הרדותיהם.

★ בגלל המחמאות שמקבל "הילד האידיאלי" בולטת עליונותו על פני אחיו או ילדים אחרים. וכאן מתחיל כדור השלג להתגלגל – ככל שהוא טוב יותר הוא מעצבן אותם יותר והם יותר תוקפנים כלפיו. הם זוכים לקיתונות של רותחין, והוא מבליג וזוכה בצל"ש נוסף. קיצורו של דבר, מה שלמראית עין נראה כל־כך טוב – אינו בדיוק כך, לפחות לא לטווח ארוך.

★ חשוב שהורים לא יעודדו לילד להיכנס לתפקיד המלאך. הרבה פעמים אנחנו מכניסים את הילד לנעלים אלה מסבירים לו עד כמה הוא בסדר בהשוואה לאחרים, וסופו של דבר הוא מתקשה לצאת מן התפקיד. כל תפקיד סטריאוטיפי, כולל תפקיד המלאך, הוא רע לילד ומגביל את התפתחותו.

★ צריך לזכור "שילד מושלם" בבית מהווה גורם הרסני כלפי אחיו או חבריו ומושך אליו אש, בצורת תוקפנות ועוינות. חשוב לא ליצור היראכיה של טובים ורעים במשפחה. לעתים אין ברירה למלאך אלא "לשחק אותה" כך כיוון שאין הוא בטוח באהבת הוריו, וחושש שלא יסבלו את הצד התוקפני והפחות נעים שבאישיותו. לעתים הילד מקריב את עצמו על מזבח המשפחה ובלבד שלא יחוש שהוא אחראי לצרותיה. קורבנות כאלו הרסניים לגביו.

★ ולבסוף, צריך לזכור שאין ילד יכול לגדול ללא תשומת־לב והשקעה רגשית. אם יוותר עליהם ולא יילחם כדי לקבל את ההכרחי להתפתחותו, הוא עלול להנזק. תשומת־לב צריכה להינתן לא רק למי שתובע אותה, זקוק לה גם מי שאינו תובע אותה. ילדים לא יכולים לגדול ללא שפע של אהבה. אסור להורים ללכת שולל אחר הנוחות של מציאות "ילד האידיאלי" הרווח בכיבול מעט. את מחיר הנוחות שלנו בהווה נשלם בעתיד. ■



יבואן: שות' גוטפרב־גוטין הפצה: גג מפיצים בע"מ רח' נפחא 3 בני־ברק טל. 03־792876

לבני חרס ורעפים אדומים – שוב באופנה.

חדשות טובות למי שמתגעגע למראה החם והנעים של בתים בנויים לבני חרס ומקורים בגגות רעפים אדומים. אופנת מוצרי החרס לבניה חוזרת – ובתנופת רבה.

חברת פטרה מציגה בימים אלה מיגוון רחב של מוצרי חרס ואלמנטים מטרה קוטת המהווים מהפכה עיצובית והכובשים במהירות את שוק הבניה הישראלי.

את המוצרים ניתן לראות בחדרי התצוגה של פטרה בת"א. יעוץ ותכנון בבית הלקוח, תיכנון והדרכה ע"י צוות מומחים מבית החברה, שירות מיוחד לאדריכלים חברות בניה ומוסדות – כמובן בכל חלקי הארץ.

פטרה סוכנות ראשית לרעפי אופקים בע"מ
טל. 282504, 03־285010 המלך ג'ורג' 93 ת"א.

דונה מידות גדולות

6 תשלומים על כל קניה מעל 300 ש"ח

רמת־השרון: סוקולוב 84 03־5490138
פתח תקוה: טרומפלדור 26 (נקודה 26) 03־9221736
ערד: מרדכי מסחרי (מירה) 057־952911
צפת: רח' ירושלים 32 (שמילוביץ) 06־930981
ראשון לציון: הרצל 68 (רוזנקא) 03־993702

ספרית מעריב

איך מכינים סלט קיפודים ???
מתכון ההרפתקאות בספרה החדש
של דניאלה כרמי
קיפודים ברחוב אפרתה
ספר לילדים שהוא לא רק סיפורים אלא גם הצלומים מרהיבים, הרפתקאות ומתכונים.
להשיג בחנויות הספרים ברחבי הארץ ובחנויות ספרית מעריב: ת"א, דרך פ"ת 72 א/ן ירושלים, הלל 16; חיפה, בן יהודה 129 באר שבע, קק"ל 90

שחמט
שאול הון

הטובים מכולם

בדומאי סיכנו האנגלים את ההגמוניה של הרוסים, כשהגיעו בחצי נקודה אחריהם. אולם בסלוניקי נתברר שאין לברה"מ מתחרים. הם הקדימו את האנגלים בשש נקודות(!), יותר מסיכום שלם, והוכיחו שעדם הטובים ביותר, בעיקר בשל שני הלוחות הראשונים – קספרוב וקרפוב.

התוצאות: ברה"מ 40.5, אנגליה והולנד (בלי טימן, המתכונן לדוקרב) 34.5 כ"א, ארה"ב והונגריה 34, יוגוסלביה 33.5, הפיליפינים 33, סין, קובה, ארגנטינה וישראל (מקום 11) 32.5, כמפורט במדור הקודם. באולימפיארת הנשים הפסידה ברה"מ את ההגמוניה, בגלל ה"טריו ההונגרי" – שלוש האחיות פולגר, שכבשו את אליפות העולם לנשים וצברו 33 נקודות. ברה"מ 32.5, יוגוסלביה 28, סין 27, בולגריה 25, יוון, רומניה וקובה 24, ארה"ב והולנד 23.5, פולין, אנגליה, צרפת והודו 23. גרמניה, שוודיה, ארגנטינה, ישראל (מקום 18), דניה וברזיל 22.5 כ"א.

קספרוב צבר 8.5 מ־10, התוצאה הטובה ביותר בלוח הראשון (יהודית פולגר בין הנשים: 12.5 מ־13, ללא תקדים). הנה נצחונו המהיר על מס' 3 בעולם.

קספרוב — שורט

1. ג4 ה6, 2. פ־ג3 ד5, 3. ד4 ר־ה7, 4. גxד הxד, 5. ר־ג4 ו6, 6. מה־ג2 ו6, 7. ה3 ר־ו5, 8. מה־ד2 פ־ו6, 9. ו3 ג5, 10. ר־ח6 (חידוש שהכין קספרוב לדוקרב עם קרפוב, אך לא נוצל ושורט עתה הקרבן) גxד, 11. הxד א6, 12. ו4 ר־ה6, 13. פו־ה2 פב־ד7, 14. ר־ז2 פ־ב6, 15. ב3 צ־ג8, 16. 0־0 צ־ג6 (ללכידת ר־ח6 אח"כ), 17. ח3 פו־ד7, 18. פ־ד1 צ־ז8, 19. פ־ז2 ו5, 20. צא־ה1 ו5, 21. זx5 ר־ד7 (לא רxו5 בגלל 22. פ־ז4 רxפ, 23. הד צxח6, 24. פ־ז3 צח־ו6, 25. פ־ו5 צx8־ז7, 26. מהx5! צxמה, 27. פ־ד6x, 22. פ־ז4 ר־ח5, 23. פ־ז3 שחור נכנע, על רxפ יבוא רxו5 וזוכה.

סין הפתיעה 1:3 את יוגוסלביה. הנה הפסדו של אלוף יוגוסלביה.

סוקולוב — יֶת

1. ד4 ד5, 2. ג4 דxג, 3. ה4 פ־ג6, 4. ר־ה3 פ־ו6, 5. פ־ג3 ה5, 6. ד5 פ־ח7, 7. רxג4 פ־ו6, 8. ח3 א6, 9. פ־ו3 ר־ד6, 10. ז3 (מונע פ־ו4 אך נפרץ אגף המלך) ח6, 11. פ־ד2 0־0, 12. ר־ד3 ר־ד7, 13. מה־ו3 ב5, 14. פ־ב3 מה־ה7, 15. צ־ג1 צא־ג8, 16. ח4 צו־ד8, 17. פ־ד1 ר־ב4+, 18. מ־ו1 ג6, 19. דxג6 צxג6, 20. צxצ רxצ, 21. א3 צ־ד8, 22. ר־ג2 ר־ד6, 23. ז4 מה־ה6, 24. פ־א5 רxה4, 25. רxד פxד, 26. מהxפ ר־ג7, 27. פ־ג3 (מוטב מ־ז2) רxא5, 28. חx5 פ־ו8, 29. פ־ח2 פ־ח7, 30. ב4 פ־ו6, 31. מה־ו3 (מוטב מה־ג2) ר־ג7, 32. צ־ח4 ה4, 33. מה־ח3 מה־ג4! (ניצול ריחוקם של כלי הלבן), 34. ז5 צ־ד1+ לבן נכנע, על 35. מ־ז2 יבוא מהxפ עם מה־ו1x.

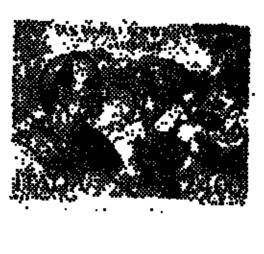
סיום מס' 159

יוסליאני (בלבן) ניצחה כאן את צ'יבורדאנידזה. איך?

בולים
אליעזר בן

זכויות האדם

במלאות 40 שנה להכרזת האו"ם על זכויות האדם, יונפקו 3 בולים זהים – במשרדי האו"ם בניו־יורק, בז'נווה ובווינה. הבולים מציגים את סמל זכויות האדם.



החשמן האינקוויזיטור

בול איטלקי חדש, בערך 2400 לירטות, מראה את החשמן קרלו בורומאו, במלאות 450 שנה להולדתו. בורומאו רדף בפקודת האפיפיור (שהיה דודו) את היהודים והפרוטסטנטים. ב־1610 הכריז עליו האפיפיור פאולוס ה־5 כקדוש.

מכוניות עתיקות

סידרת בולים חדשה, שתונפק באיי ג'רסי, ב־31 בינואר 1989, מציגה מכוניות עתיקות, ואלה הן: "טובוט" מ־1912, "דאן בוטון" מ־1920; "אוסטין" מ־1926; "פורד מורלט" מ־1926; "בנטלור" מ־1930; ו"קדילק 452" מ־1931.

בולים בלגיים חדשים

שלושה בולים מציגים שלוש מכונות דפוס עתיקות, המצויים במוזיאון באנטוורפן ובבריסל. בול נוסף מציג את משמר המלך.

בולי סקי בפינלנד

האליפות העולמית לסקי, שתיערך ב־25 בינואר בעיר הפינית לאטי, תצוין על בול שיופיע ביום פתיחת המשחקים. בול אחר יוקדש לעיר המלינה, לציון 350 שנה להווסדה.

ברידג'
דוד בירמן

אליפות תל־אביב לזוגות

מדי שנה נערכת בתל־אביב האליפות לזוגות. זו התחרות היוקרתית ביותר ומשתתפים בה מיטב השחקנים בארץ (בתל־אביב הסניף הגדול בארץ ומרוכזים בו שחקנים בינלאומיים רבים). שלב חצי הגמר נסתיים בימים אלה. האמן הבינלאומי הותיק יצחק אלנברג (שהיה חבר נבחרת ישראל לפני כעשרים שנה) משתף השנה פעולה עם בנו ירון ובמשחק שלהלן הוא הרגים את יכולתו הטכנית הגבוהה.

מחלק דרום; כולם פגיעים

	צפון	
	♠QJ86 ♥KJ93 ♦63 ♣AK4	
מערב ♠— ♥AQ108742 ♦872 ♣J93		**מזרח** ♠AK10732 ♥65 ♦J94 ♣82
	דרום ♠954 ♥— ♦AKQ105 ♣Q10765	

כך התנהלה ההכרזה:

דרום	מערב	צפון	מזרח
1 דיאמונד	2 הארט	דאבל	פאס
3 קלאב	פאס	3 ללא שליט	פאס
4 קלאב	פאס	5 קלאב	פאס
פאס	פאס		

החוזה הסופי של 3 ללא שליט טוב יותר, אך בהתחשב בניקוד אי. אם. פי. (I. M. P.) חשב אלנברג (דרום) שמשחק באחת מסדרות המיינור יהיה בטוח יותר.

היציאה היתה בשליט (קלאב). הכרוז משך פעמיים שליט, ברק את סידרת הדיאמונד ומשך שליט שלישי. כעת המשיך במשיכת כל סידרת הדיאמונד וזה היה המצב שנוצר:

	צפון	
	♠QJ8 ♥KJ ♦— ♣—	
מערב ♠— ♥AQ1087 ♦— ♣—		**מזרח** ♠AK10 ♥65 ♦— ♣—
	דרום ♠954 ♥— ♦— ♣107	

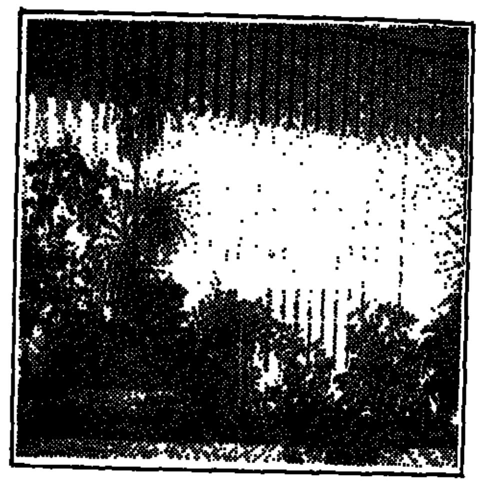
עכשיו שיחק הכרוז ספייד אל המלכה בדומם וההגנה היתה במשחק סופי (End Play) אכור. לו המשיך מזרח בספייד גבוה נוסף, היה הספייד האחרון של דרום מוגבה ולוקח את הלקיחה האחת־עשרה. אולם מזרח המשיך בהארט והכרוז (שירע היטב את חלוקת הקלפים) השליך על ההארט ספייד. מערב זכה בלקיחה באלוף ונאלץ למסור את הלקיחה הבאה למלך הארט בדומם.

★ ★ ★

בשבת הקרובה ייערך גמר אליפות ישראל לזוגות מעורבים, תריסר זוגות מרחבי הארץ יתחרו על התואר, כאשר כל זוג מורכב מאשה וגבר.

מדור פרסומי

רקוטקס — הצלחה מרשימה בתערוכת עיצוב 89



תעשיית הוילונות תופסת תאוצה משמעותית ומתפתחת בצורה מפתיעה. לא עוד הוילונות השיגרתיים, יריעות הבד התלויות, כי אם סגנון עיצובי ממדרגה ראשונה, מתוחכם ומשוכלל.

חברת רקוטקס – יצרנית וילונות ותיקה בארץ, מציגה בימים אלה מבחר רחב במיוחד של וילונות, המלה האחרונה בארץ ובעולם, שיוצגו לא מכבר בתערוכת עיצוב 89, זכו להצלחה מרשימה ובלטו בעיצובם המיוחד: וילונות ורטיקליים המיוצרים מחומרים מיוחדים, עשויים רצועות אורך היוצרות אשליה של גובה ומרחב. הוילון משנה זוית עד 180 מעלות ומאפשר ויסות של מכסימום אור יום במינימום סינוור, והפניה נכונה של האור לחלקי החדר.

וילונות וניציאניים; שילוב של פסי רוחב לכיסוי חלון אידיאלי. פתרון של קרינת שמש מיותרת ופרטיות.
רקוטקס מציגה גם את וילון הפליסה, וריאציה מעניינת לכיסוי חלון המהווה מיפנה בעיצוב המודרני של כל חדר, מייצג את אותם יתרונות רק בעיצוב שונה.
וילונות גליליים – יריעות אטרקטיביות המגולגלות סביב ציר רוחב הנמתחות על החלון, ניתנות לעצירה בכל מצב רצוי, פטנט מחוכם בפשטותו.
מעצבי רקוטקס עיצבו ותיכננו כל אחד מהדגמים במיגוון חומרים ומידות לכל תקציב ולכל חדר.
לדגמים אלה נוספים רבים אחרים בעיצובים מרהיבים ומגוונים המיוצרים כולם ע"י רקוטקס בשיטות תפירה לא קונבנציונאליות.
נזכיר עוד את וילונות הבלון היפים אשר כדאי לתת בהם מבט ולהכירם מקרוב.
ברקוטקס משתמשים במיטב החומרים ובטובים שבמנגנונים כאשר הדגש הוא על אמינות לאורך שנים.
הקו המייצג של רקוטקס משלב איכות ושרות אמין כולל אחריות ארוכת טווח לכל המוצרים.
אלפי בתים ומוסדות בהם שולבו מוצרי רקוטקס הם בבחינת עדות לפריצת הדרך העיצובית ולאיכות המוצרים.
רקוטקס: רחוב הרצל 52 רמת־גן.

מחפשים שטיח?

מכירים את החיפוש הנצחי אחר משהו שאוהבים באמת? ובכן חיפשתי שטיח ובסוף מצאתי משהו משהו.
רציתי שטיח יפה עשוי ביד ומיוחד כמו שאני אוהבת וכמובן באיכות מעולה. כמו תמיד בכל מה שנוגע בעיצוב פנים של הבית שלי אני נוהגת לבדוק מה קורה בחו"ל. חיפשתי בקטלוגים ומאגזינים וביקשתי מידידים בארה"ב ואירופה לברר לי מה הולך ולמרבה הפלא שמעתי תמיד את השם "גליל כרפט".
מסתבר שהשטיחים היפים המצויים בקטלוגים לעיצוב פנים בחו"ל ומפארים שם אלפי בתים, מיוצרים כאן בארץ ולא שם. ישנו מפעל לא מפורסם בארץ וחבל שלא הרבה מכירים אותו ונהנים ממנו, כי מי שמכיר וקנה ממנו כולל ראש ממשלתנו שכל השטיחים של מעונו הרישמי, חיפה, הם מתוצרתו, ממליץ עליו.
"שטיחי גליל" מייצר שטיחים מקסימים ובאיכות מעולה של חו"ל ושולח את רוב תוצרתו לארה"ב קנדה ואירופה.
עכשיו נפתח אולם תצוגה גם ליחידים ולמי שמעוניין בשטיח שהוא גם יפה, גם באיכות הגבוהה ביותר בארץ ומחומרים טיבעיים בלבד, יכול לרכוש אותו שם במחירים מפתיעים וגם לראות איך עושים שטיח בעבודת יד.
בחנות הצמודה למפעל ישנו גם מבחר של עודפי יצוא מקסימים ונמצאת שם גם המעצבת שעוזרת בהתאמת השטיח ובחירת העיצובים.
אז כדאי לכם לבקר.
חנות המפעל נמצאת בבית מרכזים רח' קיבוץ גלויות 26 ת"א מול איצטדיון בלומפילד, יפו, קומה ב', כניסה דרך שער 3, 4 טל. 832307, 812053.

מנוחה, נוף ונופש
במלון גולדאר נתניה
★★★★
מבצע מיוחד
30 ש"ח
לינה + ארוחות בוקר
• המחיר אינו כולל מע"מ
• המחיר לאדם בחדר זוגי
• מינימום 3 לילות
• כולל סופ"שבוע
הקרימו הזמנות לפסח גלאט כשר ע"י גלי רות
נופש רוגע באקלים נעים, חוף ים נהדר, טלויזיה וחדרים מרווחים ונוחים.
1988
פרטים והזמנות: מלון גולדאר נתניה, רח' אוסישקין 1, טל: 053-338188

קמינים

להסקה בעץ
השיטה היעילה והחסכונית
★ קמינים יצוקים ממתכת
★ ניצולת חום מירבית ללא צורך בבניה כלשהי
★ מחירים ותנאים נוחים
המבלט -
בת־ים, רח' נוסבוים 29, ת.ד. 34, טל': 5510334, 03-5525056

המדרשה לטבעונות חוגגת את קבלת התואר העסק המובחר בפעם ה־3
זנבר שרותי מזון טבעי בע"מ / מסעדה טבעונית ומזון טבעי, ייצור ושיווק מזון טבעי
המדרשה מופעלת ע"י ד"ר חוה סולם וד"ר עקיבא זנבר, במדרשה מתקיימים קורסים, הרצאות וייעוץ אישי.
השרון 13/6 תל־אביב תחנה מרכזית, טל. 377853

לזנבר
ברכות חמות
שחם סוכנות לביטוח
וולפסון 13 פתח־תקוה
טל. 03-905077

לזנבר
זר ברכות
ענף ברוך ובניו
מפעלי מתכת בע"מ
נס לגויים 51 יפו
טל. 837542

לזנבר
תבליני ברכות וניחוח איחולים
דפנה מוצרי מזון
נחלת יצחק 20 ת"א
טל. 210959

לזנבר
שגשוג והצלחה
סומה הרבה קוסמטיקה טבעונית
ויזל גינסג
משווקים ע"י: אלי חסיד 02-226086

לזנבר
ברכותי הלבביות לרגל קבלת התואר
ניסים רז
עו"ד

לזנבר
המשך תנופה ופעילות פוריה
המדרשה לטבעונות
ד"ר חוה סולם וד"ר עקיבא PHD
השרון 13 תחנה מרכזית ת"א
קורסים, כנסים, הרצאות ויעוץ אישי

לזנבר
עלו והצליחו
בריאוטבע סיטונאים לבתי מרקחת ובתי טבע
ז'בוטינסקי 72 בני־ברק, טל. 783408, 5792780

לזנבר
אתכם לכל אורך הדרך
טעם טבע משווקי מזון טבעי
ת.ד. 28157 ת"א 61281

אוריה הראל

חפוז טאו"ל

ביל קוסבי.

היסטריה ביפן: מייקל ג'קסון בא

אפילו היפנים צורחים בהיסטריה כשהם רואים את הבחור הסהרורי הזה, מייקל ג'קסון, בגודל טבעי. בשבוע שעבר הוא הגיע לטוקיו, התחנה האחרונה במסע ההופעות שלו, בן 15 החודשים. 450 אלף יפנים יראו אותו שם, בתשע הופעות, שכל הכרטיסים להן כמובן כבר נמכרו מזמן.

פרדיננד מרקוס ואימלדה שלו, זאת עם הנעלים, שוב קונים: הפעם פנטהאוז. ברומא. שילמו, על־פי הדיווח, 1.7 מיליון דולר בשביל הדירה החדשה. נמאס להם כנראה מפרחי גן העדן של הוואי, שם הם גולים בתנאי לוקסוס כבר כמה שנים.

נו־נו־נו לנסיך פיליפ, בעלה הייצוגי בדרך־כלל של המלכה אליזבט, אמא של צ'רלס ואנדרו (עיין ערך: דיאנה, פרגי). בזמן האחרון, על־פי דיווחי הצהובונים של בריטניה, הוא מרבה למעוד בלשונו ולהביך את דוברי החצר, שלא כל־כך יודעים איך לצאת מהשטויות שהוא אומר. הנה בשבוע שעבר טען הנסיך, בן 67, שנטילת חלק בענפי ספורט אלימים אינה שונה מעיסוקו של קצב שמוכר בשר. והוא המשיך: "אינני חושב שהעיסוק בדבר תמורת תשלום הופך אותו לדבר יותר מוסרי. אינני סבור שזונה היא יותר מוסרית מאשה חוקית, למרות ששתיהן עושות את אותו הדבר". הפמיניסטיות אפילו לא הספיקו להבין מה הוא אמר, כולם כבר נעלבו בשם הנשים והאנשים האינטליגנטיים בכלל. אמר עליו אחד מחברי הפרלמנט, ממפלגת הלייבור: "בכל פעם שהנסיך פותח את פיו, הוא נותן לבטנו לקרקר בקול".

מייקל ג'קסון.

מהפך אמיתי בעולם המסעדות של ניו־יורק: מסעדת "לוטס" איבדה את הבכורה בדירוג המסעדות הכי־הכי בעיר, בפעם הראשונה מזה עשור. שומו שמיים. "לוטס" קיבלה רק מקום שני, ובבכורה זכתה הפעם המסעדה "ארבע העונות". ושלא תחשבו שלדירוג – ולמהפך – הזה אחראים איזה שניים־שלושה מבקרי מסעדות מדושנים. לא ולא. אלה תוצאות סקר שהקיף 3500 איש. מה אנחנו מבינים.

הקומיקאי האמריקני (כן, יהודי) הוותיק ג'ורג' ברנס, בן 92, זכה בפרס מטעם מרכז קנדי בוושינגטון, העיטור הלאומי היוקרתי ביותר בארה"ב, בתחום האמנויות. הרבה מוזמנים מכובדים ומפורסמים, יפים ויפות כיבדו את האירוע בנוכחותם. פיי דאנאוויי התמוגגה ממנו, שר החוץ ג'ורג' שולץ רץ אחריו, ואחרי הסיגר הנצחי שלו, תמוש במאפרה פרחונית, אנג'ליקה יוסטון הציעה לו נישואין ודיאנה שור סיפרה, "אמש נתן לי ג'ורג' בחשאי את מפתח החדר שלו במלון... זה מאוד התניף לי ועליתי בחשאי לחדרו, פתחתי את הדלת, ומצאתי בחדר עוד 28 בחורות, ולכל אחת מפתח של חדרו"...
ברנס עצמו אמר לכולם, "גרייסי כאן", והתכוון לאשתו המנוחה גרייסי אלן, שהיתה אהבתו האחת והיחידה וגם הפרטנרית האמנותית שלו. הספר שכתב עליה ועל נישואיהם, "גרייסי: סיפור אהבה", נמצא בראש רשימת רבי המכר של מגאזין המו"לים. ברנס, טורף הנשים שלא טורף אף פעם, רק מדבר, סיפר: "היו לי שבע אחיות וחמישה אחים. זה לא אומר שאבי היה מאהב גדול. זה רק אומר שהיה נורא קר בבית. וכשקר, אתה נכנס למיטה עם אשתך, ואם אתה טוב, אתה נשאר שם. אם לא – היא זורקת אותך החוצה".

ועוד מכירה פומבית אחת, מעזבונו של האמן אנדי וורהול: לפני כעשרה ימים ערך בית המכירות הפומביות "סותבי'ס" את המכירה של 300 פריטים אחרונים בהחלט. הם כללו תכשיטים, שעונים ואבנים טובים שהאמן קנה אך מעולם לא שיבץ בשום דבר. כולם נמצאו חבויים באחד מארונות התיקים המשרדיים של וורהול. סך הכל הכניסה המכירה 1.6 מיליון דולר. יהלום של שבעה קאראט היה הפריט שנמכר בסכום הגבוה ביותר – 198 אלף דולר.

השבועון "טי.וי. גייד", שהוא בעל התפוצה הגדולה ביותר בארה"ב, מפרסם את רשימת עשרת האמנים הכי פופולריים בארה"ב, לפי תוצאות מישאל שהשתתפו בו 6000 איש. והרי הם לפי הסדר: ביל קוסבי, מייקל ג'יי. פוקס, קלינט איסטווד, קתרין הפבורן, פול ניומן, רובין ויליאמס, אסתל גטי, קרול ברנט, טום סלק ובטי וייט. איזה מין ניתוח פסיכולוגי בגרוש אפשר לתתו? נשים גברים כמעט חצי־חצי; מבין ארבע הנשים שלוש קומיקאיות ואחת שחקנית אופי וכולן מעל גיל חמישים; בין הגברים יש שלושה קומיקאים, שחור אחד ורק יפיוף אחד; אין אף זמר/זמרת.

גלנולין 500 לנשיותך ולעורך

יותר ויותר נשים לוקחות גלנולין 500 כל חודש, 10 ימים לפני המחזור החודשי שלהן, כתוספת מזון טבעית ובטוחה. הן יודעות מה גלנולין 500 עושה להן.
למה שלא תבדקי גם את, מה גלנולין 500 יכול לעשות בשבילך?
חופשיה ומשוחררת כל החודש
עוד לעיניים
למידע נוסף אנא כיתבי לת.ד. 28157 ת"א 61281. להשיג בבתי המרקחת, בתי הטבע ובסופרפארם.

פְלָדֶלֶת® של רב-בריח
מס' 1 בעולם!*
מבצע
סוגרים את השנה עם פְלָדֶלֶת®
הזמן היום וחסוך 200 ש"ח
(הנחה מהמחירון)
מחירי הפלדה בעולם עולים בעשרות אחוזים
ובארץ יש חשש לפיחות, על כן
הזמן עוד היום
פְלָדֶלֶת® של רב-בריח®
חסוך את עליית המחירים
ותהנה גם מהמבצע
פלדלת של רב־בריח -
רווח כפול - בטחון מכופל
*פְלָדֶלֶת של רב-בריח® -
דלת הבטחון הרב־בריחית הטובה והנמכרת ביותר בעולם
כי בעולם לא מתפשרים על בטחון.
רב-בריח
אתה בידיים טובות
15 לרב-בריח
פְלָדֶלֶת
15 שנות הצטיינות